

Sunbeam®



2356, 2358, 2359 & 2360

Instruction Manual
DELUXE MIXMASTER® MIXER

Mode d'Emploi
BATTEUR DELUXE MIXMASTER®

Manual de Instrucciones
BATIDORA MIXMASTER® DELUXE

Istruzioni per l'Uso
DELUXE MIXMASTER® MIXER

Gebrauchsanleitung
DELUXE MIXMASTER® MIXER

Anvandarhandledning
DELUXE MIXMASTER® MIXERN

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using the Mixer.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when Mixer is used by or near children, or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Mixer.
6. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced in a repair shop appointed by the manufacturer, because special tools are required.
7. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Remove beaters from Mixer before washing.

11. Do not place Mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not use Mixer for other than intended use.
13. Do not leave Mixer unattended while it is operating

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT FOR **HOUSEHOLD** USE **ONLY**

When your Mixmaster® Mixer is first used, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer motor. This is caused by the heat curing of the insulation which protects the motor and is normal. After the first few uses, this effect will disappear.

FOR PRODUCTS PURCHASED IN **U.S & CANADA** ONLY:

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized plug only one way. If the plug does not fit fully in the outlet: reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
DO NOT ATTEMPT TO OEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

FEATURES

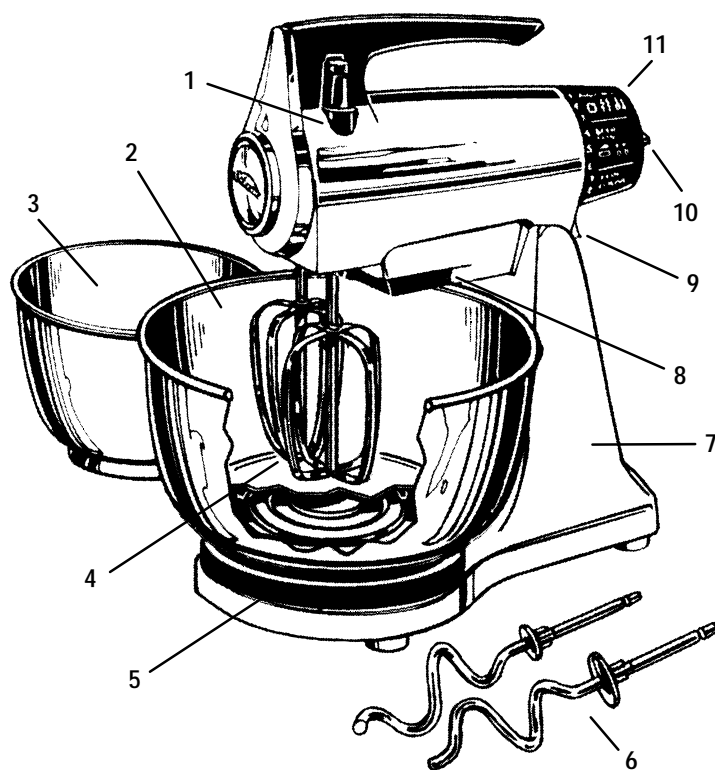
Thank you for choosing the Sunbeam® Deluxe Mixmaster® Mixer. For generations we have been helping cooks prepare moist cakes, light and fluffy meringue, and chewy cookies. You can even make bread with your Sunbeam® Deluxe Mixmaster® Mixer.

The Sunbeam® Deluxe Mixmaster® Mixer offers you a choice of 12 different mixing speeds. The bowl-fit beaters and bowls have been designed to mix ingredients thoroughly and evenly.

The Mix-Finder® dial tells you at a glance which mixing speed to use. No problem ejecting the beaters either – just push the ejector button beside the handle.

When making bread, the Sunbeam® Deluxe Mixmaster® electronically controls the speed of the dough hooks to deliver just the right power for proper kneading action.

You'll love being able to make so many things with your mixer!



- 1. Beater Ejector
- 2. Large Mixing Bowl
- 3. Small Mixing Bowl
- 4. Bowl-Fit Beaters
- 5. Turntable

- 6. Dough Hooks
- 7. Stand
- 8. Worklight*
- 9. Mixer-Release Trigger
- 10. Mix-Finder® Dial

- 11. Mixing Guide

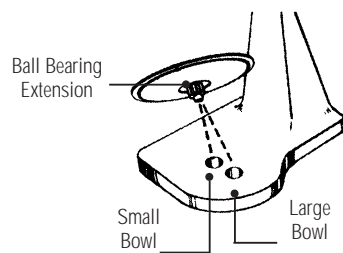
* Some models do not have the worklight feature.

ASSEMBLING THE STAND MIXER

Before assembling the mixer, be sure the Mix-Finder® dial is in the ZERO position and the electric cord is unplugged.

ATTACHING THE TURNTABLE

Place the revolving turntable into the base of the stand using the socket corresponding to the size of the bowl.

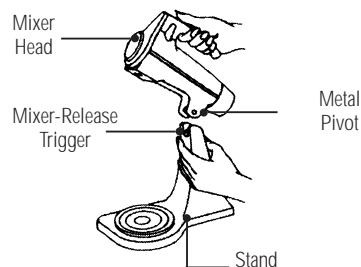


ATTACHING THE MIXER HEAD

Press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand.

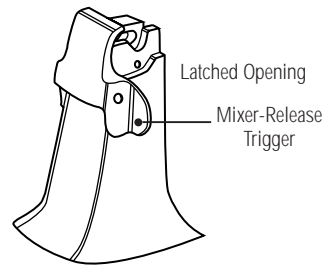
For models equipped with a head lock feature – While pressing in on the mixer-release trigger, press in on the head-lock latch. This is best accomplished by using the thumb and forefinger of the same hand and pressing inward.

This will open the top of the stand to receive the mixer head. Place the mixer head on the top of the stand so that the metal pivot, located on the bottom of the mixer head, goes into the open groove on the top of the stand.



As you release the mixer-release trigger, the top of the top of the trigger should clamp around the metal pivot.

For models equipped with a head-lock feature–To lower the mixer-head for normal operation, support the mixer head with one hand. Then press in on the head-lock latch. Gently lower the mixer head until the mixer head is in a normal operating position.



Be sure the mixer head is securely attached to the stand before using.

NOTE: This mixer is NOT intended for use away from the stand.

ADDING THE MIXING BOWL

Place the desired mixing bowl onto the turntable so that the groove in the bottom of the bowl fits into the correct groove in the turntable.

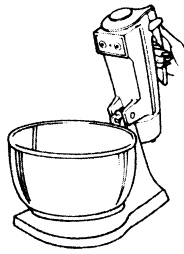
Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range, or on any other heated surface.

NOTE: If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer. Mixer bowl should not be used to blend in hot liquids.

ATTACHING THE BEATERS

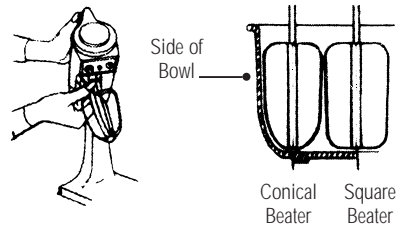
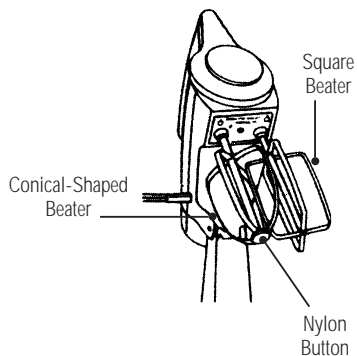
Be sure the Mix-Finder® dial is in the ZERO position and unplug electric cord from the electrical outlet.

Lift mixer head up and back to pull it out of the way of the bowl, while holding in an upright position.



NOTE: It is important that the beaters go into the correct sockets. Otherwise the mixer will not give you the proper mixing action. Do not risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

One of the beaters is conical in shape and has a nylon button on the bottom. It goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other beater is square-shaped and goes into the socket nearest the center of the bowl. See beater symbols located on the front of the mixer head.



Insert the beaters, one at a time, using a combination pressing and twisting motion, until the beaters snap into position.

If a beater should not properly snap into place, pull it out of the socket and rotate it one quarter turn. Reinsert the beater into the socket until it snaps into position.

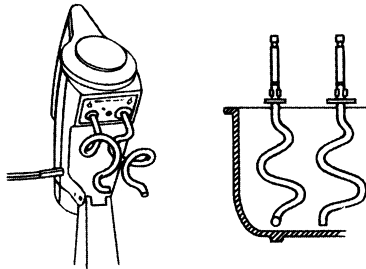
ATTACHING THE DOUGH HOOKS

Set the Mix-Finder® dial in the OFF position and unplug the electric cord from the electrical outlet.

Lift mixer head up and back to tilt it out of the way of the bowl, while holding in an upright position.

NOTE: The dough hooks must go into the correct sockets. The mixer will operate with the dough hooks in the wrong position. However, you will not get proper kneading action and you could risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

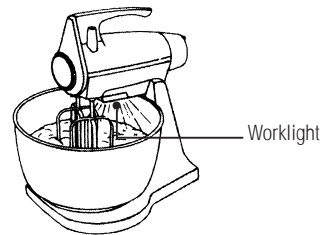
The dough hook with the small washer and foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook with the large washer goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the front of the mixer head.



ABOUT THE WORKLIGHT FEATURE

Some of our models have a worklight that lights the area inside the mixing bowl.

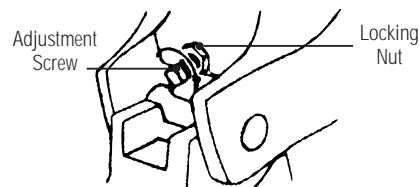
As soon as the electric cord is plugged in, the worklight will glow. It will continue to glow until the electric cord is unplugged from the electrical outlet.



BEATER-BOWL DRIVE ADJUSTMENT

Automatic bowl rotation is factory set. Occasionally, a simple adjustment may be necessary when the bowl fails to rotate.

To make this adjustment, tilt the mixer head back. Hold the mixer head in an upright position and locate the adjustment screw on the underside of the mixer head. Loosen the locking nut and turn the adjustment screw on the underside of the mixer head. Loosen the locking nut and turn the adjustment screw clockwise, to lower the mixer head; or counter clockwise, to raise the mixer head. Retighten the locking nut. The beater with the nylon button should lightly touch the bottom of the mixing bowl.



Operating Instructions

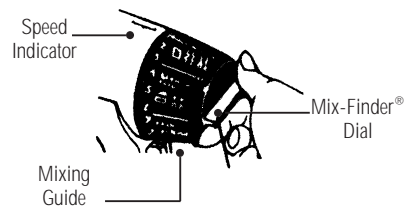
ABOUT THE MIX-FINDER® DIAL

The Mix-Finder® dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds.

Rotate the Mix-Finder® dial in a clockwise direction, to increase mixing speed; and in a counterclockwise direction, to decrease mixing speed.

As you rotate the Mix-Finder® dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator on top of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the Mix-Finder® dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.



Mixing Guide

The mixing guide on your mixer has been designed to help you take the guess work out of preparing foods.

Next to each of the numbered speeds on the Mix-Finder® dial are descriptions of the mixing task best suited to that mixing speed. Use those descriptions as a mixing guide when preparing your favorite recipes.

Speed Setting	Mixing Guide	Example
1	Fold-Kneaded	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed. Use for kneading bread.
2	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients.
3	Blend	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter.
4	Mix	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	Combine	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	Cake Mixes	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	Cream	Use when creaming sugar and butter together.
8	Whip	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter.
9	Whip/Cream	Use to whip whipping cream or to develop a light, fluffy texture.
10	Desserts	Use to beat air into whipped desserts.
11	Frostings	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	Egg Whites	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

NOTE: Due to variations in ingredient temperatures and quantities, the Mixing Guide speeds are only suggested. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

CARING FOR YOUR MIXER

EJECTING THE BEATERS OR DOUGH HOOKS

After you've finished mixing, turn the Mix-Finder® dial to OFF and unplug the electric cord from the electrical outlet. Push the ejector button located near the handle to remove beaters or dough hooks.

Scrape excess batter off the beaters using a rubber or plastic spatula. Do not strike beaters on the rim of the bowl.



CLEANING YOUR MIXER

To clean the mixer, wipe the mixer head, stand, and turntable with a damp cloth, then dry. **DO NOT IMMERSE THE MIXER HEAD OR STAND IN WATER.** Avoid the use of abrasive cleaners, as they may mar the finish of the mixer.

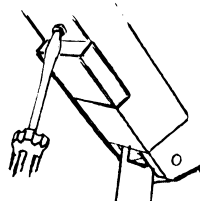
Wash the beaters and bowls in hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry. Beaters and bowls may also be washed in an automatic dishwasher.

CARE AND CLEANING OF THE WORKLIGHT

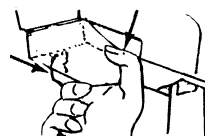
(For models with worklight feature only.) The worklight bulb should be replaced as soon as it burns out. You may also wish to remove the worklight lens periodically for cleaning.

To remove the worklight lens, place the Mix-Finder® dial in the ZERO position and unplug mixer from electrical outlet. Remove beaters or dough hooks from mixer sockets and remove bowl from turntable.

Holding the mixer head in an upright position, use a small screwdriver to remove the screw holding the worklight lens in place.

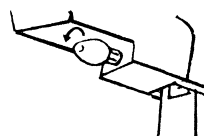


Squeeze the worklight lens, as shown, until the tabs on the lens clear the housing. Tilt the worklight lens down and out of the housing.



To clean the worklight lens, wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

To replace the worklight bulb, unscrew from socket. Replace with new bulb.

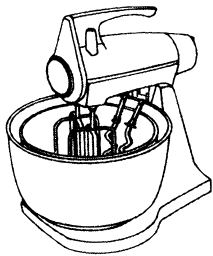


NOTE: Replacement bulbs may be purchased from local hardware or department stores or from your nearest authorized Sunbeam Service Center (6 watt maximum bulb can be used.)

To replace the worklight lens, repeat the steps described in "To remove the worklight lens" in reverse order.

STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a counter top or table top, or in a closet or cupboard. Place the small mixing bowl inside the large mixing bowl with the beaters inserted into the proper sockets. Place the dough hooks in the small mixing bowl. Store the bowls on the turntable. The beaters will help hold the bowls in position. Wind the electric cord into a coil, secure it with a twist fastener.



MAINTENANCE

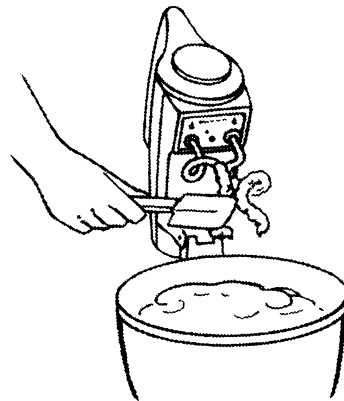
The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant.

Other than the recommended cleaning and worklight replacement, no further user maintenance should be necessary.

Return the mixer to the nearest Sunbeam Service Center for servicing or repairs.

MIXING AND BAKING SUGGESTIONS

- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe. When combining dry and wet ingredients, you may wish to moisten ingredients on Speed 1 or 2, then turn to the desired mixing speed.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. When using a recipe that is not in this book, use the handy mixing guide on the Mix-Finder® dial of the mixer to help you find the correct speed to use.
- If times are specified in the recipe, use them! BE CAREFUL NOT TO OVERMIX. Overmixing can cause a mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer off immediately. Then, remove the object.
- Remove beaters and place in sink for easy clean-up.
- When preparing your favorite recipe, DO NOT exceed 3-1/2 cups of flour grain in a recipe.

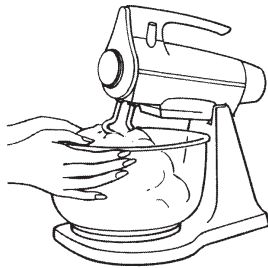


BREADS

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR MAKING KNEADED BREADS

When making kneaded breads, your mixer will require more care than when making ordinary mixtures, such as cake batter and cookie dough. The elasticity of the bread dough and the shape of the dough hooks may cause your mixer to do some unusual things.

The bowl may tend to rock back and forth. We suggest that you guide the bowl with one hand to help control the rocking action. **AVOID GETTING YOUR HANDS TOO NEAR THE DOUGH HOOKS!**



The kneading action may cause the mixer to slide on a slippery work surface. Be sure the work surface and rubber feet on the bottom of the mixer are clean and dry.

CAUTION: Do not use the mixer too near the edge of a table or counter top, where it could fall off.

DO NOT LEAVE YOUR MIXER UNATTENDED WHEN USING THE DOUGH HOOKS.

BREAD MAKING INSTRUCTIONS FOR DOUGH HOOKS

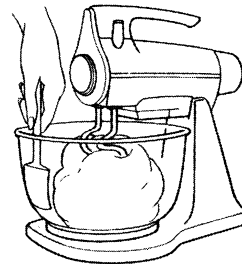
Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.

Combine a small portion of the dry ingredients with the wet ingredients. Mix on Speed 6. Continue adding dry ingredients until the mixture becomes sticky, then turn to Speed 1. Gradually add remaining dry ingredients.

If there is high humidity in the air, it may be necessary to add additional flour to the recipe. The high humidity could also extend the amount of time necessary for baking.

Guide the mixing bowl with your hands. *Use caution to keep hands out of the way of the dough hooks.*

Do not attempt to scrape the bowl while the mixer is operating. Stop the mixer and scrape the sides of the bowl as necessary. Use a rubber or plastic spatula only.



DO NOT attempt to feed dough into the dough hooks with your hands, a spatula, or any other utensil while the mixer is plugged into an outlet or in operation.

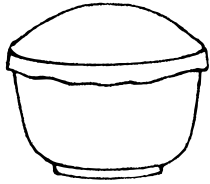
If times are specified in the recipe, use them! **BE CAREFUL NOT TO OVERMIX.** Overmixing can cause a mixture to become tough. We suggest that your total mixing time should be 6 – 8 minutes.

Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer off immediately. Then remove the object.

Remove dough hooks and place in sink for easy clean-up.

DOUGH RISING TIPS

A large, well-greased, glass mixing bowl is an excellent container in which to raise or proof yeast dough. The ideal temperature is 85°F in a draft-free area. Cover with a light cloth.

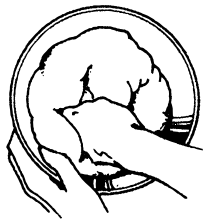


The final rising should be after the dough has been shaped and placed on the greased baking sheet or pan recommended in the recipe. Again, cover the rising dough and place in a warm draft-free area.

If you live in a high altitude area, yeast breads will require a shorter rising time. Allow the dough to rise only until it has doubled in size. Slightly less flour should be used because flour is dryer at higher altitudes.

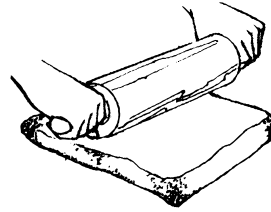
HOW TO PUNCH DOWN YEAST DOUGH

1. Plunge fist into center of risen dough to punch out excess air.
2. Fold outer edges over into center. Turn dough over and let rise until doubled, if recipe directions so specify.



HOW TO SHAPE DOUGH FOR A LOAF PAN

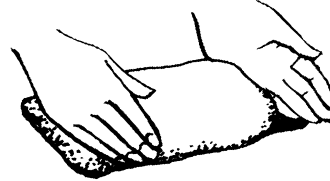
1. Using a rolling pin, roll dough into a rectangle.



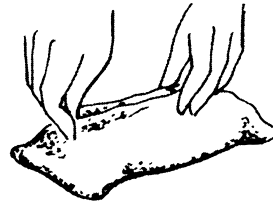
2. Roll dough into a loaf, starting from narrow end.



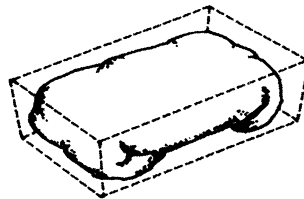
3. Flatten ends with sides of hands, as shown.



4. Pinch along seam to seal.



5. Fold ends under and place seam-side down in a well-greased loaf pan.



2-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants that, for a period of two years from date of purchase, this product shall be free of mechanical and electrical defects in material and workmanship. Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturers option, of this product during the warranty period, provided that the product(s) purchased in the United States are sent postage prepaid directly to:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Answers to questions regarding this warranty or your nearest U.S.A. authorized service location may be obtained by calling toll free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam - Consumer Affairs at P.O. Box 948389, Maitland, Florida-332794-8389.

For products purchased in Canada please return them, postage prepaid, directly to:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call 1-800-667-8623 or email us
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Answers to questions regarding this warranty or your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or an authorized service location outside of the United States and Canada please see the warranty service card inserted in the product packaging.

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE;
DOING SO MAY DELAY THE PROCESSING OF YOUR WARRANTY CLAIM.**

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions, or disassembly, repair, or alteration by any person other than an authorized service center. Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. Sunbeam Products Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any expressed or implied warranty on this product. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose on this product is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary state to state or province to province.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre les précautions nécessaires, et en particulier:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le Batteur.
2. Pour éviter le risque d'électrocution, ne pas immerger le Batteur dans l'eau ou d'autres liquides. Peut causer des blessures et/ou de dégâts à l'appareil.
3. Faites particulièrement attention lorsque le Batteur à Main est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
4. Débrancher après l'usage, à l'installation et à la dépose des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les parties mobiles. Garder les mains, cheveux ou vêtements, ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine à l'écart des fouets durant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessure corporelle ou de dommage du Batteur.
6. Ne pas faire fonctionner un Batteur dont le fil ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il ait été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé Sunbeam Appliance le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Sunbeam Products présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales
9. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord de la table ou du plan de travail ni entrer au contact de surfaces chaudes, notamment de la cuisinière.

10. Détacher les fouets du Batteur avant de les laver.
11. Ne pas placer le Batteur sur ou à proximité d'un brûleur chaud ou d'un four allumé.
12. Ne pas utiliser le Batteur à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Ne jamais laisser le Batteur en marche sans surveillance.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST PRÉVU POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Lors de la première utilisation du batteur Mixmaster[®], il est possible qu'il se dégage une odeur, voire une légère fumée, du bloc-moteur. Cet effet parfaitement normal est produit par la réaction à la chaleur de l'isolant qui protège le moteur. Il disparaît au bout de quelques utilisations.

PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT:

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inverser la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquer avec un électricien qualifié. **NE PAS FORCER CE DISPOSITIF**
DESÉCURITÉ

CARACTÉRISTIQUES

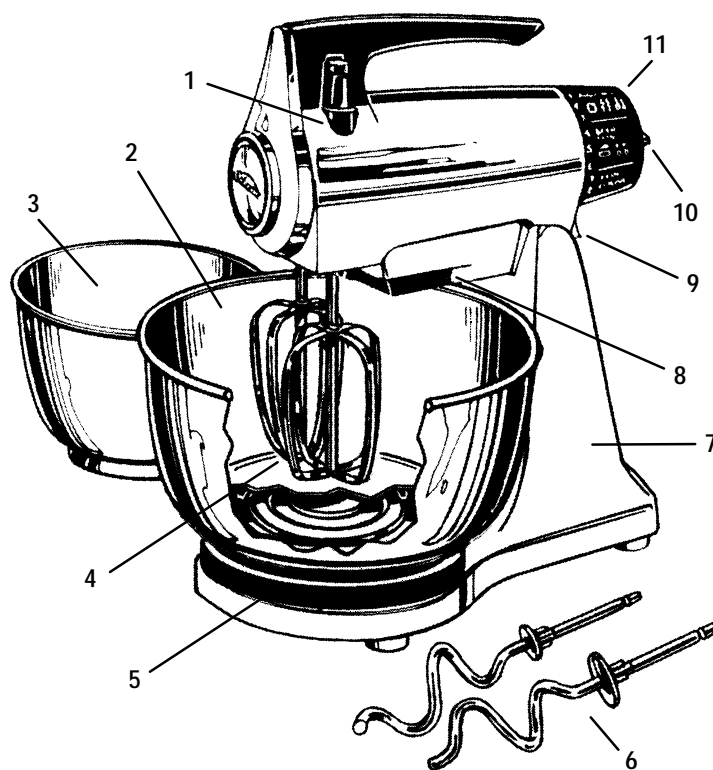
Nous vous remercions d'avoir choisi le batteur Deluxe Mixmaster® de Sunbeam®. Depuis plusieurs générations, nous aidons les cuisiniers à préparer gâteaux moelleux, meringues légères et gonflées et délicieux petits fours. Le batteur Deluxe Mixmaster® de Sunbeam® permet même de faire du pain.

Le batteur Deluxe Mixmaster® de Sunbeam® comporte un choix de 12 vitesses de marche. Les fouets et les bols sont conçus pour mélanger les ingrédients totalement et de manière homogène. La commande graduée

Mix-Finder® permet de déterminer d'un simple coup d'œil la vitesse utilisée. En outre, rien n'est plus facile que l'éjection des fouets - il suffit d'appuyer sur le bouton éjecteur situé à côté de la poignée.

Lors de la préparation de pain, le batteur Deluxe Mixmaster® de Sunbeam® assure un contrôle électronique de la vitesse des crochets pétrisseurs afin de fournir la puissance optimale pour le travail de la pâte.

Nous sommes convaincus que vous trouverez beaucoup de plaisir à découvrir toutes les possibilités offertes par votre nouveau batteur!



- 1. Bouton éjecteur
- 2. Grand bol
- 3. Petit bol
- 4. Fouets adaptés au bol
- 5. Plateau tournant

- 6. Crochets pétrisseurs
- 7. Socle
- 8. Éclairage de travail*
- 9. Levier de déblocage du batteur

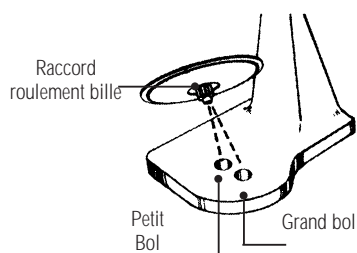
- 10. Commande Mix-Finder®
- 11. Guide de battage
- * Certains modèles ne comportent pas d'éclairage de travail.

ASSEMBLAGE DU BATTEUR SUR SOCLE

Avant d'assembler le batteur, vérifier que la commande graduée Mix-Finder® est en position ZERO et que le cordon électrique est débranché.

MONTAGE DU PLATEAU TOURNANT

Placer le plateau tournant sur la base du socle en utilisant l'orifice correspondant à la taille du bol à utiliser.

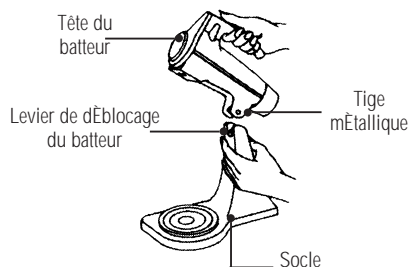


MONTAGE DE LA TÊTE DE BATTEUR

Tirer sur le levier de déblocage du batteur l'arrière du socle.

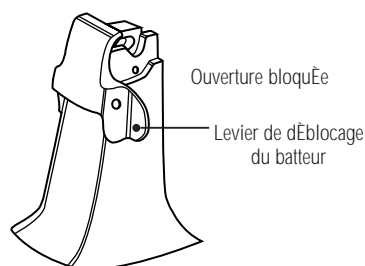
Modèles équipés du dispositif de verrouillage de la tête: Tout en tirant sur le levier de déblocage, appuyer sur le loquet de verrouillage de la tête. La méthode la plus facile consiste pousser vers l'intérieur avec le pouce et l'index de la même main.

Ceci ouvre le sommet du socle pour permettre la mise en place de la tête. Placer la tête de batteur sur le socle de manière à ce que la tige d'articulation métallique à la base de la tête s'engage dans l'encoche au sommet du socle.



Lorsque le levier de déblocage est relâché, la partie supérieure du loquet s'engage au-dessus de la tige métallique.

Modèles équipés du dispositif de verrouillage de la tête: Pour abaisser la tête du batteur et l'amener en position de fonctionnement normal, soutenir la tête d'une main. Appuyer ensuite sur le loquet de verrouillage de la tête. Abaisser délicatement la tête du batteur jusqu'à sa position de fonctionnement normal.



Vérifier que la tête de batteur est correctement attachée avant utilisation.

REMARQUE: Ce batteur N'EST PAS conçu pour être utilisé sans son socle.

MISE EN PLACE DU BOL

Placer le bol choisi sur le plateau tournant en veillant à ce que la rainure sur le dessous du bol s'engage sur la rainure correcte du plateau tournant.

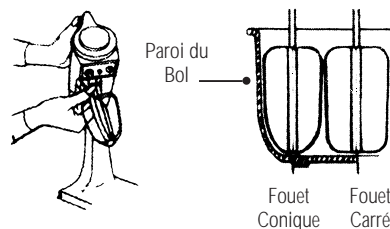
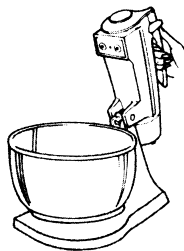
Ne JAMAIS utiliser les bols du batteur dans un four classique, dans un four à micro-onde, sur une cuisinière ni sur aucune autre surface chauffante.

REMARQUE: Ne pas utiliser le batteur si les bols sont rayés ou ébréchés. Ne pas utiliser les bols du batteur pour mélanger des liquides chauds.

MONTAGE DES FOUETS

S'assurer que la commande graduée Mix-Finder® est en position ZERO et que le cordon électrique est débranché.

Relever la tête du batteur vers l'arrière et la tenir en position verticale à l'écart du bol.

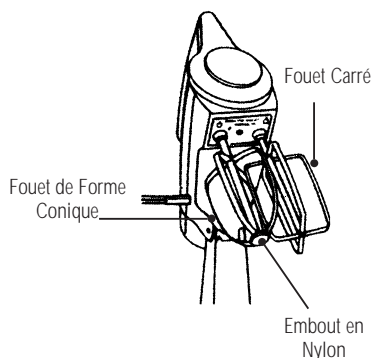


Introduire les fouets l'un après l'autre, en tournant et en poussant jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent dans la bonne position.

Si un fouet ne semble pas s'encliquer correctement, le sortir et le faire tourner d'un quart de tour. Introduire une nouvelle fois le fouet dans l'emboîtement et l'encliquer dans la bonne position.

REMARQUE: Il est important de placer les fouets dans leurs emboîtements respectifs afin d'assurer un battage correct. Plutôt que de risquer de gâcher une recette ou d'endommager le batteur, il est conseillé de lire avec attention les instructions suivantes.

L'un des fouets est de forme conique et comporte un embout en nylon à sa base. Il se monte dans l'emboîtement du batteur le plus proche de la paroi du bol. L'autre fouet est de forme carrée et se monte dans l'emboîtement le plus proche du centre du bol. Se reporter aux symboles des fouets figurant sur l'avant de la tête du batteur.



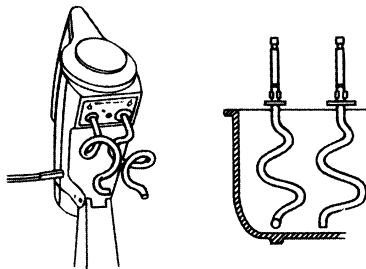
MONTAGE DES CROCHETS PETRISSEURS

Placer la commande graduée Mix-Finder® est en position ZERO et débrancher le cordon électrique de la prise de courant.

Relever la tête du batteur vers l'arrière et la tenir en position verticale à l'écart du bol.

REMARQUE: Les crochets pétrisseurs doivent être placés dans leurs emboîtements respectifs. Le batteur fonctionne même si les crochets sont dans la mauvaise position. Toutefois, le pétrissage ne se fait pas correctement et cela présente le risque de gâcher une recette ou d'endommager le batteur. Lire les instructions suivantes avec attention.

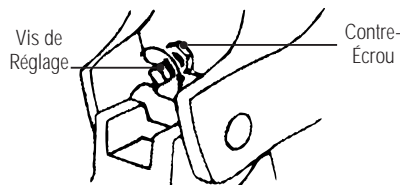
Le crochet pétrisseur muni de la petite rondelle et du pied se monte dans l'emboîtement du batteur le plus proche de la paroi du bol. L'autre crochet, avec la grande rondelle, se monte dans l'emboîtement le plus proche du centre du bol. Se reporter aux symboles des crochets pétrisseurs figurant sur l'avant de la tête du batteur.



REGLAGE DE LA POSITION FOUETS-BOL

La rotation automatique du bol est réglée en usine. Un simple réglage peut toutefois être occasionnellement nécessaire lorsque le bol ne tourne pas.

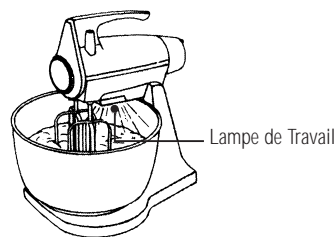
Pour effectuer ce réglage, relever la tête du batteur vers l'arrière. La maintenir en position verticale et repérer l'emplacement de la vis de réglage sur le dessous de la tête de batteur. Desserrer le contre-écrou et faire tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser la tête du batteur, ou dans le sens inverse pour l'élever. Resserrer le contre-écrou. Le fouet comportant l'embout en nylon devrait légèrement toucher le fond du bol.



ÉCLAIRAGE DE TRAVAIL

Certains de nos modèles disposent d'une lampe de travail éclairant la zone l'intérieur du bol.

Cette lampe s'allume dès que le cordon électrique est branché. Elle reste allumée jusqu'à ce que le cordon soit débranché de la prise électrique.



Instructions d'Utilisation

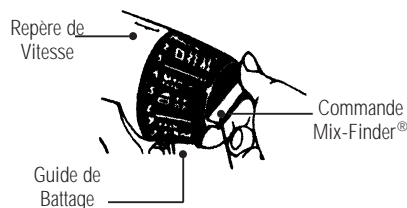
LA COMMANDE MIX-FINDER®

La commande graduée Mix-Finder® sert mettre le batteur en mode MARCHE ou ARRÊT ainsi qu'choisir l'une des 12 vitesses de marche possibles.

Faire tourner la commande Mix-Finder® dans le sens des aiguilles d'une montre pour accroître la vitesse de battage et dans le sens inverse pour la diminuer.

En faisant tourner la commande Mix-Finder®, les numéros de vitesse défilent devant un repère placé sur le dessus de la tête du batteur. Le numéro de vitesse aligné sur le repère indique la vitesse à laquelle fonctionne le batteur.

Faire tourner la commande Mix-Finder® jusqu'à ce que le repère soit en face du numéro de vitesse désiré.



Guide de Battage

Le guide de battage fourni sur le batteur permet d'éliminer toute incertitude lors de la préparation d'aliments.

A côté de chaque numéro de vitesse sur la commande Mix-Finder® sont indiquées les tâches convenant le mieux à chaque vitesse de battage. Ces indications servent de guide lors de la préparation des recettes.

Réglage Vitesse	Guide de Battage	Exemple
1	Incorporer/Pétrir	A utiliser pour le mélange d'ingrédients secs, pour incorporer une portion de recette dans l'autre, tels des œufs en neige dans une pâte, ou lorsque la recette requiert un battage à vitesse LENTE. A utiliser pour le pétrissage du pain.
2	Tourner	A utiliser pour l'ajout d'ingrédients liquides ou lorsqu'un travail délicat est requis pour mouiller des ingrédients secs.
3	Mélanger	A utiliser lorsque des pains éclairs nécessitent un bref travail, suffisamment pour mélanger les ingrédients, mais sans produire une pâte lisse.
4	Remuer	A utiliser pour le mélange en alternance d'ingrédients secs et liquides.
5	Combiner	A utiliser lorsque la recette requiert la combinaison d'ingrédients.
6	Mélanges à Gâteaux	A utiliser pour la préparation de mélanges à gâteaux préemballés ou lorsque la recette requiert un battage à vitesse MOYENNE.
7	Pommades	A utiliser pour battre du sucre et du beurre en pommade.
8	Fouetter	A utiliser pour fouetter des pommes de terre ou pour obtenir une pâte lisse.
9	Fouetter (Crème)	A utiliser pour la préparation de crème fouettée ou pour obtenir une texture légère et gonflée.
10	Desserts	A utiliser pour faire gonfler des desserts fouettés.
11	Glaçages	A utiliser pour la préparation de confiseries et glaçages légers et gonflés.
12	Blancs d'Oeuf	A utiliser pour aérer des œufs et des blancs d'œuf. A utiliser lorsque la recette requiert un battage à vitesse RAPIDE.

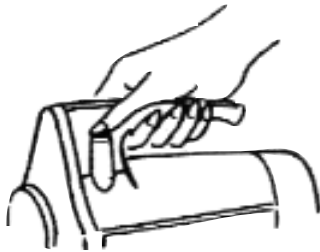
REMARQUE: En raison des variations de quantité et de température des ingrédients, les vitesses du Guide de battage sont fournies à titre indicatif uniquement. Le cas échéant, ajuster la vitesse autant que nécessaire pour obtenir les résultats recherchés.

SOINS DU BATTEUR

DEMONTAGE DES FOUETS OU DES CROCHETS PETRISSEURS

Après utilisation du batteur, mettre la commande graduée Mix-Finder® est en position ZERO et débrancher le cordon électrique de la prise de courant. Pour démonter les fouets ou les crochets pétrisseurs, appuyer sur le bouton éjecteur situé près de la poignée.

Racler l'excès de pâte des fouets à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc. Ne pas frapper le rebord du bol avec les fouets.



NETTOYAGE DU BATTEUR

Pour nettoyer le batteur, essuyer la tête, le socle et le plateau tournant avec un chiffon humide puis sécher. NE PAS IMMERGER LE BATTEUR OU SON SOCLE DANS L'EAU.

Eviter d'utiliser des détergents abrasifs susceptibles de ternir la finition du batteur.

Laver les fouets et les bols à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Bien rincer puis essuyer. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent également se laver au lave-vaisselle.

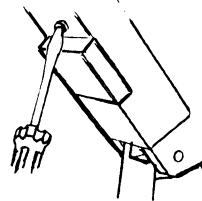
ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DE TRAVAIL

(Modèles à éclairage de travail uniquement)

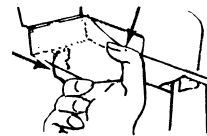
L'ampoule de l'éclairage de travail doit être remplacée dès qu'elle est usagée. Il est également conseillé de démonter périodiquement l'optique de l'éclairage pour la nettoyer.

Pour démonter l'optique de l'éclairage de travail, placer la commande Mix-Finder® en position ZERO et débrancher le batteur de la prise électrique. Démonter les fouets ou les crochets de pétrissage de leur emboîtement puis ôter le bol du plateau tournant.

En tenant la tête de batteur en position verticale, sortir à l'aide d'un petit tournevis la vis qui tient l'optique en place.

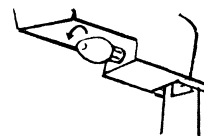


Serrer l'optique comme indiqué jusqu'à ce que les languettes soient dégagées du boîtier. Incliner l'optique vers le bas et la sortir du boîtier.



Laver l'optique de l'éclairage de travail à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec soin.

Pour remplacer l'ampoule de l'éclairage de travail, la dévisser de sa douille. La remplacer par une ampoule neuve.



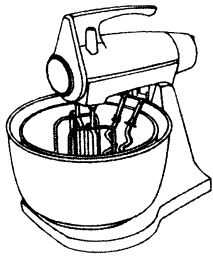
REMARQUE: Les ampoules de rechange s'achètent en quincaillerie, dans les grands magasins ou auprès du Centre de réparation agréé Sunbeam le plus proche (utiliser une ampoule 6 W maximum).

Pour remplacer l'ampoule de l'éclairage de travail, répéter en sens inverse les étapes indiquées sous « Pour démonter l'optique de l'éclairage de travail ».

RANGEMENT DU BATTEUR

Entreposer le batteur dans un endroit sec, sur un plan de travail ou une table, par exemple, ou dans un placard ou un buffet.

Placer le petit bol à l'intérieur du grand avec les fouets montés dans les emboîtements corrects. Placer les crochets pétrisseurs dans le petit bol. Entreposer les bols sur le plateau tournant. Les fouets permettent de tenir les bols en place. Enrouler le cordon électrique et l'attacher à l'aide d'un lien en plastique à torsader.



ENTRETIEN

Le moteur du batteur sur socle a été soigneusement lubrifié à l'usine et ne nécessite pas de graissage ultérieur.

A part le nettoyage conseillé et le remplacement de l'ampoule de travail, le batteur ne nécessite aucun entretien supplémentaire par l'utilisateur.

Pour toute opération d'entretien ou de réparation, renvoyer le batteur au Centre de réparation Sunbeam le plus proche.

CONSEILS DE PREPARATION ET DE CUISSON

- Verser les ingrédients dans le bol comme indiqué dans la recette. Lors du mélange d'ingrédients secs et humides, il peut être utile de mouiller les ingrédients en vitesse 1 ou 2 puis de passer à la vitesse désirée.
- Utiliser la vitesse de battage indiquée dans la recette. Pour une recette ne figurant pas dans ce livre, se servir du guide de mélange figurant sur la commande Mix-Finder® du batteur pour déterminer la vitesse appropriée.
- Veiller à respecter les durées figurant éventuellement dans la recette. PRENDRE GARDE A NE PAS BATTRE PLUS QUE NECESSAIRE. Un battage excessif peut rendre un mélange extrêmement ferme.
- Si un objet, une spatule par exemple, tombe dans le bol pendant la marche, arrêter immédiatement le batteur, puis enlever l'objet en question.
- Démontez les fouets et les placer dans l'évier pour le nettoyage.
- Lors de la préparation d'une recette, NE PAS utiliser plus de 425 g de farine à la fois.

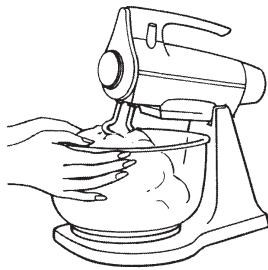


PAINS

INSTRUCTIONS PARTICULIERES DE PETRISSAGE DU PAIN

Le batteur nécessite plus d'attention pour le pétrissage du pain qu'avec des mélanges ordinaires du type pâte à gâteau ou à petits fours. L'élasticité de la pâte à pain et la forme des crochets pétrisseurs produisent parfois des réactions imprévisibles de la part du batteur.

Le bol a tendance à se balancer d'avant en arrière. Il est conseillé de guider le bol d'une main pour éviter ce mouvement de balancier. **VEILLER A NE PAS APPROCHER LES MAINS TROP PRES DES CROCHETS PETRISSEURS!**



Sur une surface de travail glissante, le pétrissage peut provoquer un déplacement du socle du batteur. Vérifier que la surface de travail et les pieds en caoutchouc sous le batteur sont propres et secs.

ATTENTION: Pour écarter tout risque de chute, ne pas utiliser le batteur trop près du rebord de la table ou du plan de travail.

LORS DE L'UTILISATION DES CROCHETS PETRISSEURS, NE PAS LAISSER LE BATTEUR SANS SURVEILLANCE.

PREPARATION DU PAIN AVEC LES CROCHETS PETRISSEURS

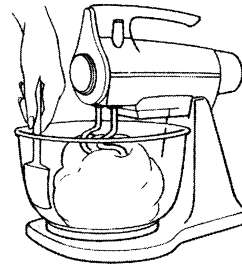
Verser les ingrédients dans le bol comme indiqué dans la recette.

Mélanger une petite portion des ingrédients secs avec les ingrédients humides. Battre à la vitesse 6. Continuer à ajouter les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange devienne collant et passer à la vitesse 1. Ajouter graduellement le reste des ingrédients secs.

En cas de forte humidité ambiante, il peut être nécessaire d'ajouter de la farine à la recette. Une forte humidité peut également entraîner un allongement de la durée de cuisson.

Guider le bol à la main. Veiller à garder les mains à l'écart des crochets pétrisseurs.

Ne pas tenter de racler le bol durant la marche du batteur. Si cela est nécessaire, arrêter le batteur et racler les parois du bol. Utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc uniquement.



NE PAS tenter de pousser la pâte vers l'intérieur des crochets pétrisseurs à la main ou à l'aide d'une spatule ou de tout autre ustensile lorsque le batteur est branché ou en marche.

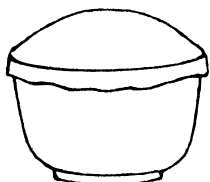
Respecter les durées indiquées dans la recette! **PRENDRE GARDE A NE PAS TRAVAILLER LA PATE PLUS QUE NECESSAIRE.** Un battage excessif peut rendre un mélange excessivement ferme. Nous conseillons une durée totale de travail de la pâte de 6 à 8 minutes.

Si un objet, une spatule par exemple, tombe dans le bol pendant la marche, arrêter immédiatement le batteur, puis enlever l'objet en question.

Démonter les crochets pétrisseurs et les placer dans l'évier pour le nettoyage.

CONSEILS POUR LE LEVAGE DE LA PÂTE

Un grand bol à mélanger en verre bien graissé est un excellent récipient pour la fermentation ou l'apprêt d'une pâte levée. La température idéale est 30°C dans une atmosphère sans courant d'air. Couvrir d'un linge léger.

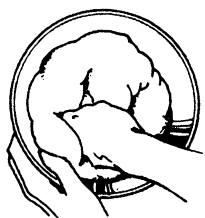


La dernière phase du levage doit avoir lieu après avoir façonné et placé la pâte sur une plaque de cuisson ou un moule graissé, suivant les indications de la recette. Couvrir à nouveau la pâte et la placer dans une atmosphère chaude et sans courant d'air.

En haute altitude, les pains en pâte levée nécessitent une durée de levage plus courte. Laisser la pâte fermenter jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Utiliser légèrement moins de farine car la farine est plus sèche aux altitudes élevées.

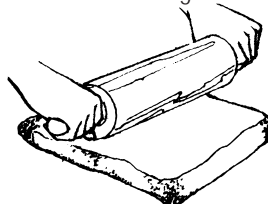
COMMENT DEGONFLER LA PÂTE LEVÉE

1. Enfoncer le poing au centre de la pâte levée pour en chasser l'excès de gaz.
2. Ramener les bords extérieurs sur le centre. Retourner la pâte et la laisser fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume si la recette le précise.



COMMENT FAÇONNER LA PÂTE POUR LE MOULE À PAIN

1. Au rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en formant un rectangle.



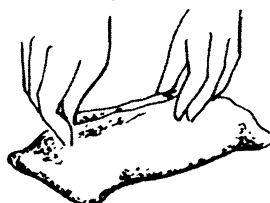
2. Rouler la pâte sur elle-même en commençant par le petit côté.



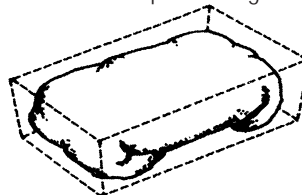
3. Aplatir les extrémités du tranchant de la main comme indiqué sur la figure.



4. Pincer la pâte le long du joint de recouvrement pour le fermer.



5. Replier les extrémités vers le dessous et poser la pâte, le joint en dessous, dans un moule à pain bien graissé.



2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Sunbeam Products Inc. garantit que pour une période de deux ans à compter de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice mécanique ou électrique, matériel ou de fabrication. Notre obligation ci-après se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit au choix du fabricant durant la période de couverture de la garantie, pourvu qu'on envoie le(les) produit(s) acheté(s) aux États-Unis, par la poste, port payé, directement à l'adresse suivante:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région aux États-Unis, appelez sans frais d'interurbain le 1-800-597-5978 ou écrivez à l'adresse suivante Sunbeam - Consumer Affairs en P.O. Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389.

En ce qui concerne les produits achetés au Canada, veuillez les retourner par la poste, port payé, directement à l'adresse suivante:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
s'il vous plaît l'appel 1-800-667-8623 ou email nous
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région au Canada, appelez sans frais d'interurbain au Canada le 1-800-667-8623.

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou d'un bureau de service après-vente agréé à l'extérieur des États-Unis et du Canada, veuillez consulter la carte de service sous garantie insérée dans l'emballage du produit.

**NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ,
CAR CELA POURRAIT RALENTIR LE TRAITEMENT DE VOTRE DEMANDE
DE REMBOURSEMENT SOUS GARANTIE.**

La présente garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages entraînés par l'un quelconque des cas suivants: l'utilisation inappropriée ou négligente du produit, son utilisation à une tension ou à un courant inadéquats, son utilisation contraire aux directives du mode d'emploi, ou son démontage, sa réparation, son remaniement, sa modification ou sa transformation par toute personne autre qu'un centre de service après-vente agréé. La réparation ou le remplacement du produit prévus aux termes de la présente garantie constituent votre seul unique recours. Sunbeam Products Inc. n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée. Certains états ou provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages conséquents ou accessoires, ou la limitation de la durée d'une garantie implicite; il s'ensuit que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

La présente garantie vous confère des droits légaux précis, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon l'état ou la province.

PARA MEXICANA SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA

UN AÑO DE GARANTÍA

Póliza de Garantía,

SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
 - a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
 - b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
 - c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de haber ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleres de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam® Oster® y Osterizer®

Sello de la Casa Vendedora	Aparato _____
	Marca _____
	Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

Año Mes Día

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO

Sello de la Casa Vendedora	SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V. Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tlalnepantla, Edo. de México, C.P. 54090 Tel. 729-21-00	TIMBRE
----------------------------	--	--------



**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

**Llámenos sin costo al: 91-800-506-17
del D.F. al: 729-21-00**

De lunes a viernes de las 8:30 hrs. a las 17:00 hrs.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 729-21-00 Fax 397-03-99

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tel: 729-21-00

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO

Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070 Tels: 19-64-05, 19-65-08 Fax: 19-15-46

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEON

Plaza Puerta del Sol Local 19, Blvd. Puerta del Sol 350 Colinas de San Jerónimo,
C.P. 064640 Tel: 46-94-70, 46-94-78, 46-94-79 Fax: 46-94-70

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

60Hz

127 \sim +/-10% V

1070W

NOM-004 - ANCE

© Osterizer, Sunbeam y Oster son marcas registradas de Sunbeam Corporation

© Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam,
es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por: Sunbeam Products, Delray Beach, FL 33445.

Use sólo refacciones originales



PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELEFONO
AGUASCALIENTES	AGUASCALIENTES - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atiende Poniente Y Victoria No.118	15-5782
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222
BAJA CALIFORNIA NORTE	TIJUANA - CASA ELECTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores oe Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189
CAMPECHE	CAMPECHE - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Rio. Depto 1	1-4206
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No.73-C	2-3619
CHIAPAS	COMITAN - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290
	OCOSINGO - ELECTRONICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14. Col. Centro	
	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviemore No. 17-B Col. Centro	8-1137
	TAPACHULA - REFRIGERACION Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACION - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737
CHIHUAHUA	CHIHUAHUA - REFAC. Y SERVUCOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELECTRCOS - Ojinaga No. 507	10-5963
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	Z-1457 y 2-8333
	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la Republica No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No.1669	2-2321 y 2-7575
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELECTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	Z-7845 y 2-4140
COAHUILA	SALTILLO - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Morelos No. 211-A Sur Centro	12-5525
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010
	TORREON - JOSE C. DE JESUS LOPEZ. S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822
	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMESTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165
COLIMA	COLIMA - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776
DISTRITO FEDERAL	MÉXICO - ART ELECTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292
	MÉXICO - BULBOS Y REFAC. ELECTRONICAS. - Plutarco Elías No.1494-A Col. Zacahuilzco	672-0808
	MÉXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972
	MÉXICO - CORP. ELECTRODOMESTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723
	MÉXICO - DOMESTICA NORTE - Camino a Santiaguito No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero	
	MÉXICO - DOMESTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328
	MÉXICO - DOMESTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaíá No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950
	MÉXICO - ECONOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006
	MÉXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlilxco No. 1 Tlahuac	842-4489
	MÉXICO - SERVICIO DOMESTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz. 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313
DURANGO	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Patoní No. 506 Sur	11-0251
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suarez No. 423 Poniente	
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031
EDO. DE MÉXICO	COACALCO - ELECTRODOMESTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030
	ECATEPEC - SERVICIO DOMESTICO HERGAR - Via Morelos No. 103 (antes 30), Col. Jajalpa	787-2622
	ECATEPEC - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz. 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536
	IXTLAHUACA - POUREPUESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matleos No. 150	797-8131
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada	765-3371
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111	565-8942
TOLUCA	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro	
GUAMAJUATO	ACAMBARO - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445
	CELAYA - ELECTRODOMESTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. los Pinos	5-5157
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767
	LEON - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381
	LEON - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006
	MOROLEON - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro	
	PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774
	SALAMANCA - REFRIGERACION FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475
GUERRERO	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtámoc No. 135. Col. Centro	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349
	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A	2-1099
HIDALGO	CIUDAD SAHAGUN - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gómez	3-3930
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837
JALISCO	CIUDAD GUZMAN - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
	CIUDAD TUXPAN - SERVO ELECTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
	GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMESTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
	GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
	GUADALAJARA - REFAC. ECONOMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450	25-5819 y 25-3460
	GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez	13-0325 y 14-9088
	LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A	2-0664
	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989
	TEPATITLAN - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558



ESTADO Y CIUDAD NOMBRE Y DIRECCIÓN. TELEFONO

MICHOACAN	APATZINGAN - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MEXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva 4-5030 y 4-5082 LA PIEDAD - REFRIGERACION CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro 2-1504 MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro 2-5415 MORELIA - CENTRAL DOMESTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618 2-1796 PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro 83-1405 SAHUAYO - REFRI-LAV - Matamoros No. 4 Esq. Morelos 2-3873 y 23895 URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A 4-2926 ZAMORA - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C 5-1108 ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón 2-3304 y 2-5368 ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2 3-2191 CUAUTLA - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No. 104-A 2-2856
MORELOS	CUERNAVACA - MECANICA DOMESTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro 12-4512 CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC., S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6 15-7041 TEPIC - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur 2-1936
MAYARIT	CERDADO - CERRAJERIAS REGIA - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas 5-0383
NUEVO LEON	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Av. Miguel Alemán No.243 Oriente, Col. Lindavista 79-0794 GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe 37-3494 y 37-8510 MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte 78-3655 MONTERREY - ELECTRODOMESTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central 43-6700 y 43-1815 MONTERREY - JOSE F. SEPULVEDA - Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro 73-1621 MONTERREY - REFAC. DOMESTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte 43-8909 y 42-3970 MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur 76-9024 SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac 3-6277 OAXACA - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal 5-4616 TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234 5-2465
PUEBLA	ATLIXCO - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B 46-5504 PUEBLA - MATERIAL ELECTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B 42-4955 TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro 2-3835 TEZIUTLAN - ALMACENES 5-10-15 - Prol. Av. Juárez No. 2 2-0720 QUERÉTARO - ELECTRONICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas 17-1592 QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente 12-2149 QUINTANA ROO - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro 84-0727 COZUMEL - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro 2-1690 CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELECTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89 2-3841 CIUDAD VALLES - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500 2-1148 SAN LUIS POTOSI - S. L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328 12-2116 S. L.P. - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas 12-5808 S. L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685 2-0487
SIMALOA	CULIACAN - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte 3-6995 GUAMUCHIL - ELEC. DOMESTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez 2-1088 LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente 2-5850 LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545 5-5860 y 5-5247 MAZATLAN - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211 1-6110 y 2-8420 MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte 85-1325 y 85-0794 SONORA - CIUDAD OBREGON - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur 3-8033 y 3-3315 GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur 2-3244 HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega 2-1244 TABASCO - COMALCALCO - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayón 4-2073 H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro 2-0548 TAMAULIPAS - VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918 2-7002 CIUDAD VICTORIA - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6 6-1335 MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE, S.A. DE C.V. - Juárez y Panamá No. 3-B 13-2122 TAMPICO - COM. ELECTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente 12-3175 y 12-1775 TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Díaz Miron No. 909 Oriente 12-6940 TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte 12-1999 REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro 22-5679 VERACRUZ - COATZACOALCOS - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312 2-1976 CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921 2-8393 MINATITLÁN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur 3-5714 ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38 5-0311 POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col. Tajin 3-5119 SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudín No. 2 2-0570 TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurielz No. 52 4-2016 TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1 4-5953 VERACRUZ - ELECTRODOMESTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479 38-2154 VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4 32-5351 XALAPA - DOMESTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraco. Enseno 18-8759 YUCATAN - MERIDA - ELECTRODOMESTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C 28-2137 MERIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511 23-5652 ZACATECAS - FRESNILLO - DOMESTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Orlegá 2-5727 JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro 2-0599 ZACATECAS - REFAC. DOMESTICAS ROMO - Rayón No. 220 2-3664

COMPRADOR:

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Estado _____
Aparato _____ Marca _____

CASA VENDEDORA:

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Estado _____
Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año _____ Mes _____ Día _____



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse. Incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la Batidora.
2. Para protegerse contra riesgo de shock eléctrico, no coloque la Batidora en agua o en otros líquidos. Esto puede lesionar personas o dañar el aparato.
3. Supervisión cercana es necesaria cuando la Batidora sea usada por o cerca de niños o de personas incapacitadas.
4. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso el aparato, antes de colocar o retirar partes y antes de limpiarla.
5. No toque las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas, y/o daños a la Batidora.
6. Si el cable del aparato se ha dañado, deberá ser reparado por un taller autorizado sugerido por el fabricante, debido a que se requieren herramientas especiales para su reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Sunbeam pueden causar incendios, shock eléctricos o lesiones.
8. No use en exteriores o con propósitos comerciales.
9. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes.



10. Retire los batidores de la Batidora antes de lavarlos.
11. No ponga la Batidora o los tazones en o cerca de quemadores eléctricos o de gas, o dentro de un horno caliente.
12. No use la Batidora más que para lo que está diseñada.
13. No deje de supervisar la Batidora mientras está en operación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ES PARA **USO** DOMÉSTICO SOLAMENTE

Quando use su Batidora Mixmaster® por primera vez, puede detectar un olor y posiblemente una ligera salida de humo del motor de la Batidora. Esto es causado por el calor que cura el aislamiento eléctrico que protege el motor y es normal. Después de los primeros usos, esto desaparecerá.

PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ SOLAMENTE:

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato tiene una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja, simplemente inviertala. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado.

NO INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD

CARACTERÍSTICAS

Gracias por seleccionar la Batidora Sunbeam® Mixmaster® Deluxe. Por generaciones hemos ayudado en la cocina a preparar pasteles, merengues ligeros y esponjosos y galletas deliciosas. Usted también puede hacer pan con su Batidora Sunbeam® Mixmaster® Deluxe.

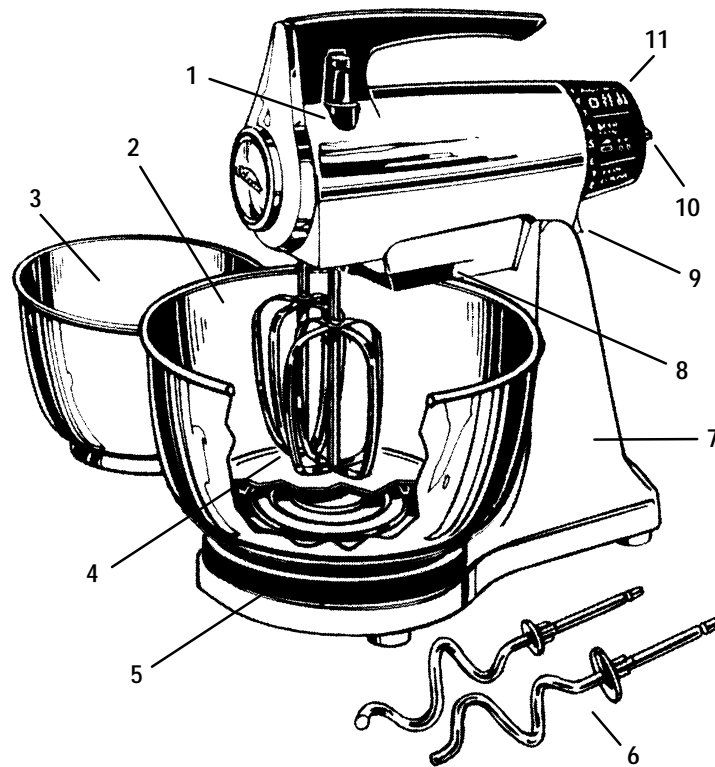
La Batidora Sunbeam® Mixmaster® Deluxe le ofrece la opción de 12 diferentes velocidades para mezclar. Los batidores están ajustados a la profundidad del tazón y los tazones han

sido diseñados para mezclar todos los ingredientes uniformemente.

El Dial Mix-Finder® indica en una mirada cuál velocidad de mezclado usar. No hay problema para quitar los batidores - presione el botón eyector que está junto al asa.

Para ofrecer la potencia requerida para amasar al preparar pan, la Batidora Sunbeam® Mixmaster® Deluxe controla electrónicamente la velocidad de los ganchos para amasar.

¡A usted le encantará la posibilidad de hacer tantas cosas con su batidora!



- 1. Ejector de Batidores
- 2. Tazón Grande para Mezclar
- 3. Tazón Pequeño para Mezclar
- 4. Batidores Ajustados a la Profundidad del Tazón

- 5. Plataforma Giratoria
- 6. Ganchos para Masa
- 7. Soporte
- 8. Luz para Trabajar*
- 9. Disparador que Libera la Batidora

- 10. Dial Mix-Finder®
- 11. Guía de Mezclado
- * Algunos modelos no tienen esta función.

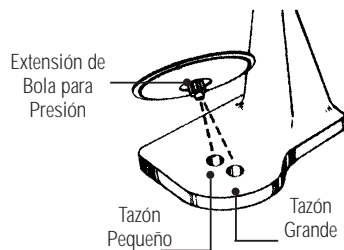


ENSAMBLANDO LA BATIDORA DE PEDESTAL

Antes de ensamblar la batidora, verifique que el Dial Mix-Finder® esté en la posición CERO y que el cable eléctrico esté desconectado de la red.

AGREGANDO DE LA PLATAFORMA GIRATORIA

Coloque la plataforma giratoria en la base del pedestal usando el orificio correspondiente al tamaño del tazón.

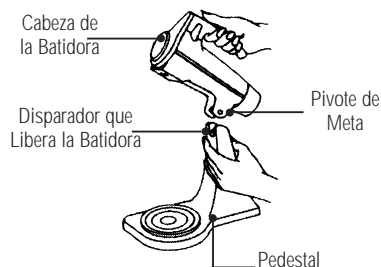


AGREGANDO DE LA CABEZA DE LA BATIDORA

Presione el disparador que libera la batidora, localizado atrás del pedestal.

Para modelos equipados con una función de seguro en la cabeza de la batidora - Mientras presiona el disparador que libera la cabeza de la batidora, presione el seguro en la cabeza de la batidora. Esto se logra mejor si usa el dedo pulgar y el dedo índice de la misma mano y presionando hacia adentro.

Esto abrirá la parte superior del pedestal para recibir la cabeza de la batidora. Ponga la cabeza de la batidora en la parte superior del pedestal de para que el pivote de metal que está en la parte inferior de la cabeza, entre en el pestillo que está en la parte superior del pedestal.



A medida que deje de presionar el disparador que libera la batidora, la parte superior del disparador, hará un sonido y se sujetará al pivote de metal.



Asegurese de que la cabeza de la batidora esté firmemente colocada antes de usarla.

NOTA: Esta Batidora NO está diseñada para usarse sin el pedestal.

AGREGANDO EL TAZÓN DE MEZCLADO

Coloque el tazón de mezclado deseado sobre la plataforma giratoria de manera que la ranura abajo del tazón se ajuste en la ranura correcta que está en la plataforma giratoria.

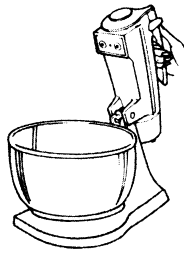
Los tazones de mezclado NUNCA deben de usarse dentro de hornos convencionales, microondas, sobre las quemadores, o sobre cualquier superficie caliente.

NOTA: Si los tazones de mezclado están raspados, astillados, no use la batidora. Los tazones de mezclado no deben usarse para mezclar líquidos calientes.

AÑADIENDO LOS BATIDORES

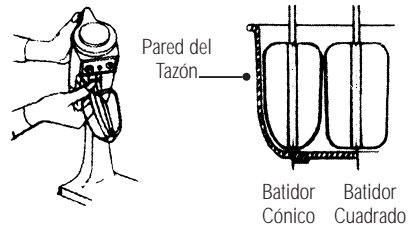
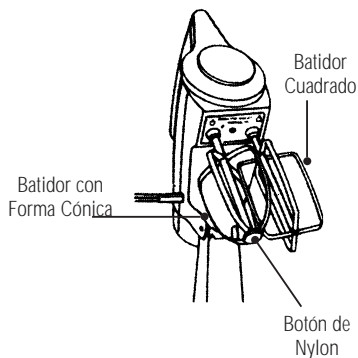
Verifique que el Dial Mix-Finder® esté en la posición CERO y que el cable eléctrico esté desconectado de la red.

Levante la cabeza de la batidora y reclinela atrás fuera de los tazones, mientras que la sostiene en una posición vertical.



NOTA: Es importante que los batidores se coloquen en los orificios correctos. De otra forma la batidora no le proporcionará la adecuada acción mezcladora. No corra el riesgo de arruinar una receta o de dañar su batidora. Lea las siguientes instrucciones con cuidado.

Uno de los batidores es de forma cónica y tiene un botón de nylon abajo. Se mete en el orificio de la batidora que esté más cerca a la pared del tazón. El otro batidor tiene forma cuadrada y se mete en el orificio de la batidora que está más cerca al centro del tazón. Verifique con los símbolos localizados al frente de la cabeza de la batidora.



Inserte los batidores, uno a la vez, combine los movimientos de presión y giro, hasta que los batidores entren en los orificios y estén colocados correctamente.

Si un batidor no está correctamente colocado, sáquelo del orificio y rótelo un cuarto de vuelta. Reinserte nuevamente en el orificio hasta que se ajuste adecuadamente.

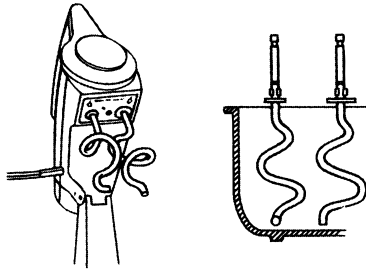
ENSAMBLANDO LOS GANCHOS PARA MASA

Fije el el Dial Mix-Finder® esté en la posición CERO y desconecte el cable de la red. Suba la cabeza de la batidora y reclinela atrás fuera de los tazones, mientras que la sostiene en una posición vertical.

NOTA: Es importante que los ganchos para masa se coloquen en los orificios correctos. La batidora funcionará con los ganchos para masa colocados en posición incorrecta. Sin embargo, usted no obtendrá la adecuada acción amasadora y puede correr el riesgo de arruinar una receta o dañar su batidora. Lea las siguientes instrucciones con cuidado.



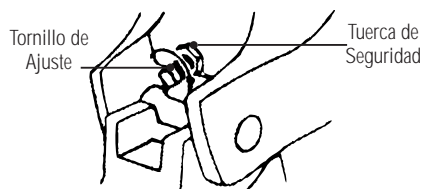
El gancho para masa con el disco de goma más pequeño se coloca en el orificio que está mas cercano a la pared del tazón. El otro gancho con el disco de goma más grande se mete en el orificio que está mas cerca del centro del tazón. Verifique con los símbolos de los ganchos para masa que están en el frente de la cabeza de la batidora.



AJUSTE DE LA ROTACIÓN DE LOS TAZONES Y BATIDORES

La rotación automática de los tazones está ajustada desde la fábrica. Es probable que un simple ajuste pueda ser necesario si el tazón no gira libremente.

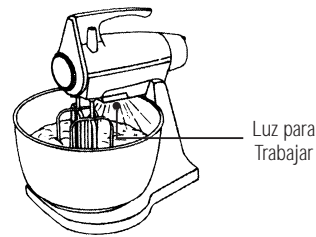
Para hacer este ajuste, levante la cabeza de la batidora y reclinela atrás. Sostenga la cabeza de la batidora en una posición vertical y encuentre el tornillo de ajuste abajo de la cabeza de la batidora. Libere la tuerca de seguridad y gire el tornillo de ajuste debajo de la cabeza de la batidora. Libere la tuerca de seguridad y gire el tornillo de ajuste en sentido de las manecillas del reloj, para bajar la cabeza de la batidora, o al contrario del sentido de las manecillas del reloj, para subir la cabeza de la batidora. Apriete de nuevo la tuerca y asegurela bien. El batidor con el botón de nylon deberá tocar ligeramente el fondo del tazón de mezclado.



SOBRE LA FUNCIÓN DE LA LUZ PARA TRABAJAR

Algunos de nuestros modelos tienen una luz para trabajar que ilumina el área dentro del tazón de mezclado.

Tan pronto como el cable eléctrico sea conectado, la luz para trabajar brillará y continuará haciéndolo hasta que el cable sea desconectado de la red.



Instrucciones de Operación

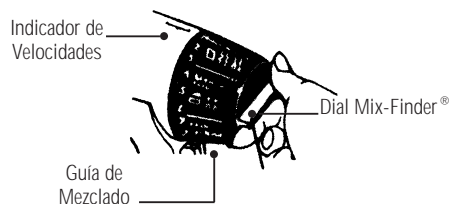
SOBRE EL DIAL MIX-FINDER®

El Dial Mix-Finder® se usa para ENCENDER Y APAGAR la batidora y para seleccionar sus 12 velocidades de mezclado.

Gire el Dial Mix-Finder® en el sentido de las manecillas del reloj, para aumentar la velocidad de mezclado, y en dirección contraria al sentido de las manecillas del reloj, para disminuir la velocidad de mezclado.

Conforme usted rote el Dial Mix-Finder®, notará que una velocidad numerada se alinea con el indicador que está arriba de la cabeza de la batidora. Estas velocidades numeradas señala la velocidad a la cual la batidora está operando.

Rote el Dial Mix-Finder® hasta que el indicador esté frente a la velocidad numerada que usted desea usar.



Guía de Mezclado

La guía de mezclado en su batidora ha sido diseñada para ayudar a decidir velocidades necesitan los alimentos que desea preparar.

Al lado de cada velocidad numerada en el Dial Mix-Finder® hay descripciones de diferentes tipos de tareas de mezclado que se ajustan mejor a esa velocidad numerada. Use estas descripciones como una guía de mezclado cuando prepare sus recetas favoritas.

Velocidad	Guía de Mezclado	Ejemplo
1	Amasar	Cuando se mezclan alimentos secos o cuando se incorporan dos porciones de una receta, como huevo batido o cuando las indicaciones señalan que se use una velocidad BAJA. Use para amasar pan.
2	Mover	Use cuando remueva ingredientes líquidos o cuando una acción delicada es necesaria para humedecer ingredientes secos.
3	Mezclar	Use cuando mezclas para panes rápidos requieran una acción vigorosa, sólo lo suficiente para unir pero sin desarrollar un batido suave.
4	Revolver	Use cuando se mezclan ingredientes secos con líquidos alternándolos en una receta.
5	Combinar	Use cuando la receta indica la combinación de ingredientes.
6	Mezclas para Pasteles	Use para mezclas de pasteles, o cuando la receta indica una velocidad MEDIA.
7	Crema	Use para acreamar azúcar y mantequilla.
8	Batir	Use para batir patatas o para hacer una mezcla de consistencia suave.
9	Cremar/Batir	Use para preparar crema batida o mezclas esponjosas y ligeras.
10	Postres	Use para preparar postres espumosos.
11	Pasta Azucarada	Para preparar dulces y pastas con azúcar ligeras y esponjosas para decorar pasteles.
12	Claros de Huevo	Use para incorporar aire a los huevos y a las claras de huevo. Use cuando la receta indique velocidad ALTA.

NOTA: Debido a variaciones en ingredientes, temperaturas y cantidades, las velocidades en la Guía de Mezclado son sólo sugerencias. Si es necesario, ajuste la velocidad tanto como sea necesario para lograr los resultados deseados.



CUIDADOS DE SU BATIDORA

EXPULSANDO LOS BATIDORES O LOS GANCHOS PARA MASA

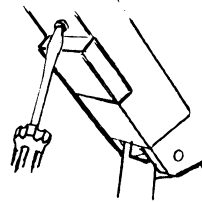
Después de que ha terminado de mezclar, gire el Dial Mix-Finder® a CERO y desconecte el cable de la toma de corriente. Para expulsar los batidores o los ganchos para masa, presione el botón eyector localizado cerca del asa.

Elimine el exceso de mezcla de los batidores usando una espátula de plástico. No golpee los batidores en el borde del tazón.



Remueva el lente, fijando el Dial Mix-Finder® en la posición CERO y desconecte la batidora de la red. Expulse los batidores o los ganchos para masa de los orificios y remueva el tazón de la plataforma giratoria.

Sosteniendo la cabeza de la batidora en una posición vertical, use un pequeño destornillador para remover el tornillo que asegura el lente de la luz para trabajar en su lugar.

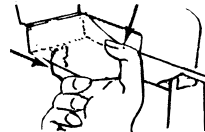


Apriete el lente, como se muestra, hasta que las pestañas en el lente se liberen. Incline el lente hacia abajo y fuera del cuerpo de la batidora.

LIMPIEZA DE SU BATIDORA

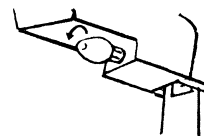
Para limpiar su batidora, frote la cabeza de la batidora, el pedestal y la plataforma giratoria con un paño húmedo y luego con uno seco. **NO SUMERJA LA CABEZA DE LA BATIDORA O EL PEDESTAL EN AGUA.** Evite el uso de limpiadores abrasivos, pueden dañar el acabado de la batidora.

Lave los batidores y los tazones en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague y seque. Los batidores y los tazones también se pueden lavar en lavavajillas.



Para limpiar los lentes, lávelo en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque bien.

Para reemplazar la bombilla de la luz, gire para liberarla. Reemplaze con una nueva.



CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA LUZ PARA TRABAJAR

(Para modelos con esta función únicamente)

La bombilla de la luz para trabajar debe reemplazar tan pronto como se queme. Usted debe remover el lente que la protege periódicamente para su limpieza.



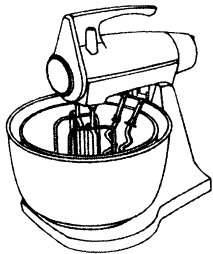
NOTA: La bombillas de reemplazo se pueden comprar en tiendas locales departamentales o en el Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano (Una bombilla de 6 Watts máximo puede ser usada).

Para reemplazar el lente, repita el proceso descrito en "Para remover el lente de la luz de trabajo" en orden inverso.

ALMACENAMIENTO DE SU BATIDORA

Guarde su batidora en un lugar seco, como sobre un mostrador o una mesa, o dentro de un gabinete o armario.

Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande con los batidores insertados dentro de los orificios adecuados. Coloque los ganchos para masa dentro del tazón pequeño. Coloque los tazones sobre la plataforma giratoria. Los batidores ayudarán a mantener los tazones en su posición. Enrosque el cordón eléctrico y asegúrelo.



MANTENIMIENTO

El motor de su batidora con pedestal ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere ningún lubricante adicional.

No es necesario otro tipo de mantenimiento a parte de la limpieza y el reemplazo de la luz para trabajar.

Regrese la batidora a su Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano para adquirir partes de reemplazo o servicio.

SUGERENCIAS PARA EL MEZCLADO Y EL HORNEADO

- Los ingredientes deben ser agregados al tazón de mezclado de la forma en que lo indica la receta. Cuando se combinen ingredientes secos y líquidos, deberá humedecerlos lentamente mezclando en la velocidad 1 ó 2, y después puede usar la velocidad deseada de mezclado.
- Use la velocidad de mezclado que se recomienda en la receta. Cuando use una receta que no esté en este instructivo, use la guía de mezclado en el Dial Mix-Finder® para encontrar la velocidad adecuada.
- Los tiempos están especificados en las recetas, ¡Úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR MÁS TIEMPO DEL INDICADO. Esto puede endurecer la masa.
- Si un objeto como una espátula, cae dentro del tazón mientras la batidora está en operación, APAGUELA inmediatamente. Después remueva el objeto.
- Expulse los batidores y póngalos dentro del agua para su fácil limpieza.
- Cuando prepare su receta favorita, NO exceda 3-1/2 de tazas de harina.



PANES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA HACER MASA PARA PAN

Cuando prepare panes amasados, su batidora necesitará más cuidado que prepara cualquier otra mezcla, como la de pasteles y galletas. La elasticidad de la masa para pan y la forma de los ganchos para masa pueden causar que la batidora haga cosas no comunes.

El tazón puede mecerse hacia adelante y hacia atrás. Sugerimos que usted guíe el tazón con una mano para ayudar a controlar esto. ¡NO COLOQUE SUS MANOS CERCA DE LOS GANCHOS PARA MASA!



La acción amasadora puede causar que la batidora se resbale en una superficie de trabajo resbaladiza. Asegurese de que la mesa de trabajo y las patitas de plástico abajo de la batidora estén limpias y secas.

PRECAUCIÓN: No use la batidora cerca de la orilla de la mesa o del mostrador, de donde pueda caer.

NO DEJE SU BATIDORA FUNCIONANDO SIN SUPERVISIÓN CUANDO USE LOS GANCHOS PARA MASA.

INSTRUCCIONES PARA HACER PAN CON LOS GANCHOS PARA MASAS

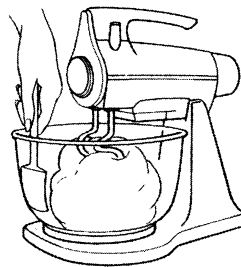
Los ingredientes deben ser agregados al tazón de la forma que lo indique la receta.

Combine una porción pequeña de ingredientes secos con ingredientes líquidos. Mezcle en la velocidad 6. Continúe agregando ingredientes secos hasta que la mezcla esté pegajosa, luego use la velocidad 1. Poco a poco agregue los ingredientes sobrantes.

Si hay humedad en el aire, tal vez sea necesario agregar harina a la receta. La humedad también puede extender el tiempo necesario para hornear.

Guíe el tazón de mezclado con sus manos. Tenga cuidado de no colocar sus manos cerca de los ganchos para masa.

No intente usar la espátula para limpiar el tazón mientras la batidora está en operación. Detenga la batidora y limpie con la espátula si es necesario. Use una espátula de plástico solamente.



NO INTENTE agregar masa con sus manos, use una espátula o cualquier utensilio mientras la batidora esté conectada o en operación.

Si los tiempos están especificados en la receta, ¡Úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR MÁS TIEMPO DEL INDICADO. Esto puede endurecer de la masa. Sugerimos que el tiempo total de mezclado debe ser de 6 a 8 minutos.

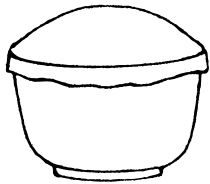
Si un objeto como una espátula, cae dentro del tazón mientras la batidora está en operación, APAGUELA inmediatamente. Después remueva el objeto.

Remueva los ganchos para masa y colóquelos dentro de agua para una fácil limpieza.



CONSEJOS PARA ELEVAR LA MASA

Un tazón grande de vidrio, bien engrasado es un excelente recipiente para elevar la masa hecha con levadura. La temperatura ideal es 30°C / 85°F en un lugar sin corrientes de aire. Cubra con una tela ligera o delgada.

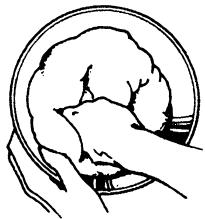


La elevación final debe ser después de que se le ha dado forma a la masa y ha sido colocada en un papel engrasado para hornear o en una charola según lo que recomienda la receta. Nuevamente cubra la masa y colóquela en un lugar que tenga temperatura tibia y lejos de las corrientes de aire.

Si usted vive en una zona alta, la levadura de la masa requerirá menos tiempo para elevarse. Permita que la masa se eleve sólo hasta que ha doblado su tamaño original. En zonas altas se debe usar un poco menos de harina ya que aquí ésta es más seca.

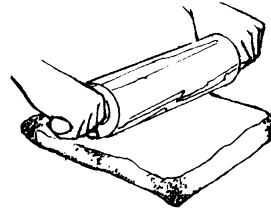
COMO BAJAR LA MASA DE LEVADURA

1. Presione con la mano en el centro de la masa para eliminar el exceso de aire.
2. Doble los bordes exteriores para dentro. Voltee la masa y permita que se eleve hasta el doble de su tamaño original, si es que la receta así lo indica.



COMO DAR LA FORMA DE UNA BARRA DE PAN

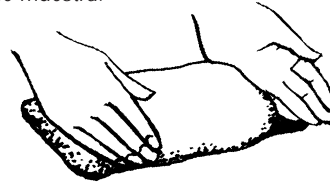
1. Usando un rodillo, haga un rectángulo con la masa.



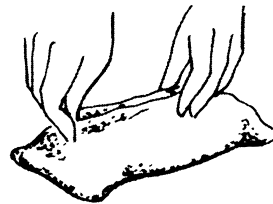
2. Enrolle la masa en forma de una barra empezando por el borde más pequeño.



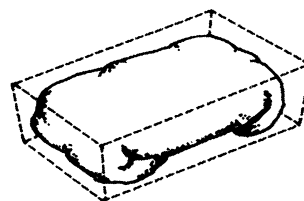
3. Aplane los bordes con las manos como se muestra.



4. Apriete a lo largo para sellar.



5. Doble los bordes y coloque en una bandeja bien engrasada.



2 AÑOS DE GARANTIA LIMITADA

Sunbeam Products Inc. garantiza que; por un periodo. de dos años desde la fecha de compra, este producto estará libre de defectos mecánicos y electricos en el material y la fabricacibn. Nuestra obligacion está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinion del fabricante,, de este producto durante el periodo de la garantía, para productos comprados en Estados Unidos devuelvalo(s) con gastos de envío prepagados directamente a:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central 95 Industrial Row
Purvis, MS 39475

Respuestas a sus preguntas respecto a esta garantía o a la localizacion del centro de servicio autorizado más cercano en Estados Unidos pueden obtenerse llamando gratis al 1-800-597-5978 o al escribir a Sunbeam - Consumer Affairs en P.O. Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389.

Para productos comprados en Canadá, por favor regreselos, envío prepagado a:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Por favor llamar al 1-800-663-8623 o envíe un email a
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Respuestas a sus preguntas respecto a esta garantía o a su locación más cercana en Canadá pueden obtenerse llamando gratis al 1-800-667-8623.

Para información sobre la garantía o la localizacion de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canada por favor vea la tarjeta de garantía insertada en el empaque del producto.

NO ENVIE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE FUE ADQUIRIDO.
AL HACERLO ATRASARA EL PROCESO DE RECLAMO DE SU GARANTIA.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes por el uso del producto, ni daños por cualquier mal uso o negligencia, así como el uso de voltajes o corrientes inadecuadas, uso contrario al manual de operaciones, desmantelamiento, reparacion o alteraciones hechas por cualquier persona ajena al centro autorizado de servicio. La reparacion o reposicion del producto es la única solución. Sunbeam Products Inc. no sera responsable por daños incidentales o causados por el producto, ni de cualquier garantía implícita o explícita de este producto. Excepto de lo que la ley indica, cualquier garantía de comercializacion o ajustada para un proposito en particular a este producto está limitada a la duración de esta garantía. Algunos estados no permiten la exclusion o limitacion de daños incidentales o causados por el producto, o permiten la limitacion dependiendo de la duración de la garantía implícita,, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales especificos y puede usted tener otros derechos que varian de estado a estado o de provincia a provincia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA.**
2. Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o plug ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Isto pode causar danos pessoais e/ou danificar o produto
3. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
4. Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso e antes de efetuar sua limpeza
5. Evite entrar em contacto com as partes em movimento. Mantenha as mãos, cabelo, roupa, espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação para reduzir o risco de danos pessoais e /ou danificar a sua Batedeira.
6. Não use a sua Batedeira que tenha o cabo ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão. Neste caso, leve-a para o Centro de Serviços de Eletrodomésticos Sunbeam para revisão ou conserto.
7. O uso de acessórios não recomendados ou que não forem vendidos pela Pelos Produtos Sunbeam pode causar fogo, choque elétrico ou acidente.
8. Não use o aparelho ao ar livre e não use o aparelho comercialmente.
9. Não deixe o fio elétrico pendurado na ponta da mesa, do balcão ou em superfícies quentes incluindo o fogão.
10. Retire os batedores antes de lavá-los.

11. Não coloque a sua Batedeira e as tigelas perto do fogão quente ou do forno aquecido.
12. A Batedeira só deve ser usada para o seu fim específico
13. Nunca deixe seu eletro-doméstico sozinho quando em uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Quando o sua Batedeira Mixmaster® for usada pela primeira vez você pode detectar um odor e possivelmente uma ligeira saída de fumaça do motor da sua batedeira. Isto é causado pelo tratamento de calor do isolamento que protege o motor e é normal. Depois dos primeiros usos isto desaparecerá.

PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS & CANADÁ:

Para evitar risco de choque elétrico, este aparelho conta com um plug polarizado (*um dos contatos é mais largo do que o outro*). Como recurso de segurança, este plug encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente. **NÃO TENHA DESATIVAR ESTE RECURSO DE SEGURANÇA.**

CARACTERÍSTICAS

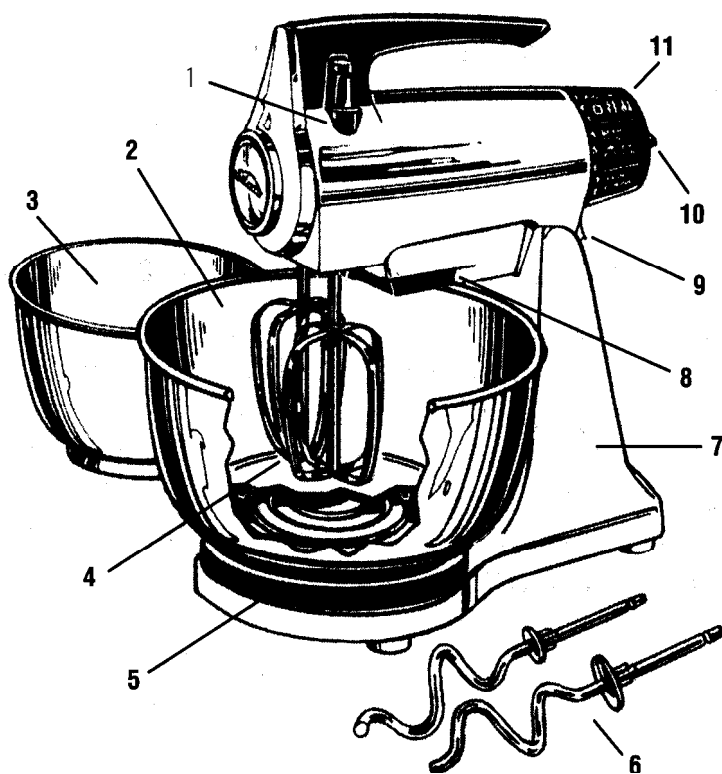
Obrigado por escolher a Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo. Por varias gerações ternos ajudado cozinheiros a preparar bolo, suspiros e biscoitos. Você pode ainda fazer pão com a sua Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo.

A Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo oferece a você 12 tipos diferentes de velocidades. Os batedores e as tigelas foram feitas para misturar os ingredientes minuciosamente e uniformemente.

O disco Mix-Finder® indica facilmente a velocidade você deve usar. Não ha problemas para retirar os batedores, aperte somente o botão ejetor ao lado da alca.

Quando fazendo pão, a Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo controla eletronicamente a velocidade dos batedores de massas para usar somente a potencia adequada para amassar.

Você ficará encantado com a possibilidade de fazer tantas coisas com a sua batedeira.



- 1. Botão Ejetor)
- 2. Tigela Grande
- 3. Tigela Pequena
- 4. Batedores Ajustados para o Tamanho da Tigela

- 5. Plataforma-Giratória
- 6. Batedores de Massas
- 7. Pedestal
- 8. Luz para Trabalhar*
- 9. Botão para Liberar os Batedores

- 10. Disco Mix-Finder®
- 11. Guia para Misturar

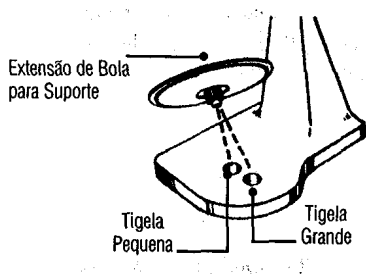
* Alguns modelos não têm a luz para trabalho.

MONTANDO A BATEDEIRA COM PEDESTAL

Antes de montar a batedeira, tenha certeza de que o Disco **Mix-Finder®** está desligado e que o fio eléctrico esteja desligado da tomada.

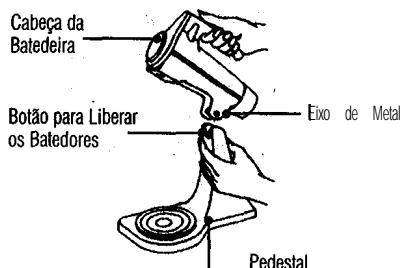
ENCANANDO A PLATAFORMA GIRATÓRIA

Coloque a plataforma giratória na base do pedestal no orifício correspondente ao tamanho da tigela.

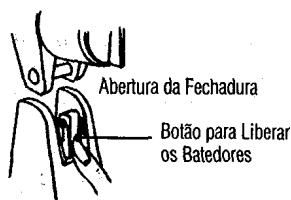


ENCAMANDO A CABECA DA BATEDEIRA

Presione o botão para liberar os batedores localizado na parte de tráz do pedestal. Coloque a cabeça da batedeira de maneira que o eixo de metal localizado em baixo da cabeça da batedeira encaixe na abertura da fechadura localizada na parte superior do pedestal.



No momento em que você soltar o botão que libera os batedores, a parte superior da fechadura deverá estar segura ao eixo metálico.



Verifique se a cabeça da batedeira está devidamente encaixada antes de usá-la.

NOTA: Esta batedeira NAO foi desenhada para ser usada sem o pedestal.

ENCANANDO A TIGELA DE MISTURAR

Coloque a tigela desejada na plataforma giratória de maneira que a fenda da tigela encaixe corretamente na fenda da plataforma giratória.

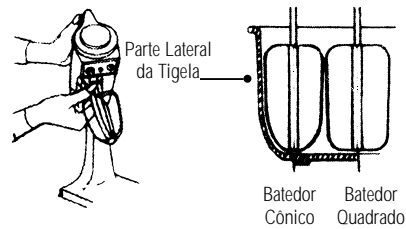
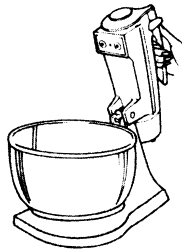
As tigelas de misturar NUNCA devem ser usadas em fornos convencionais, microondas, no fogão ou qualquer outra superfície quente.

*NOTA: Caso as tigelas de misturar estejam rachadas ou quebradas, não use a batedeira. A tigela de misturar **não** deve ser usada para misturar líquidos quentes.*

ENCAIXANDO OS BATEDORES

Certifique-se que o disco se encontra na posição desligado e desconecte o fio elétrico da tomada.

Levante a cabeça da batedeira e recline-a para traz fora do alcance da tigela.



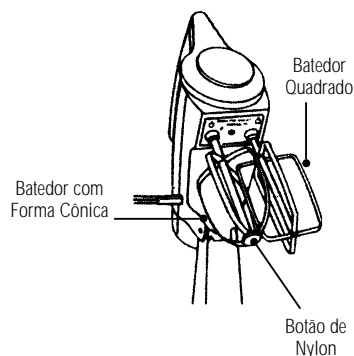
Insira os batedores, um de cada vez, usando uma combinação de movimentos de pressão e giro, até que os batedores estejam na posição.

Se um batedor não está corretamente na posição, tire-o do orifício e gire-o um quarto de volta. Reinsira-o novamente no orifício até que se ajuste adequadamente.

NOTA: É importante que os batedores sejam colocados nos orifícios correspondentes. Caso contrário, a batedeira não lhe proporcionará a ação de mistura adequada. Não arrisque a iniciar uma receita ou danificar a sua batedeira. Leia as instruções com cuidado.

Um dos batedores tem forma cônica e tem um botão de nylon em baixo. Ele é encaixado no orifício localizado do lado da batedeira na parte lateral da tigela.

O outro batedor tem forma quadrada e é encaixado no orifício mais perto do centro da tigela. Atenção para os símbolos localizados embaixo da cabeça da batedeira.

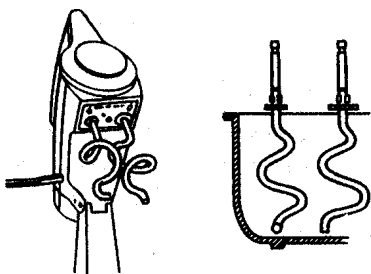


ENCAIXANDO OS BATEDORES PARA MASSAS

Coloque o disco na posição desligada e desconecte o fio elétrico da tomada. Levante a cabeça da batedeira e recline-a para trás fora do alcance da tigela, ao mesmo tempo, sustente-a na posição vertical.

NOTA: Os batedores de massa deve ir nos orifícios correspondentes. A batedeira funcionará com os batedores de massas mesmo que eles forem colocados incorretamente. De qualquer maneira, você não obterá a ação amassadora adequada. Não arrisque a iniciar uma receita ou danificar a sua batedeira. Leia as instruções com cuidado.

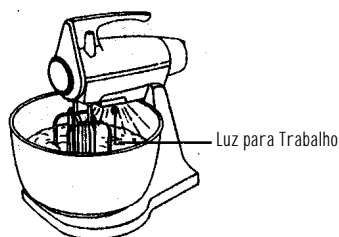
O batedor para massas com a arruela pequena é colocada no orifício perto da parte lateral niais proxima da tigela. O outro batedor de massas com a arruela maior deve ser colocado no orifício mais perto do centro da tigela. Atenção para os símbolos dos batedores de massas localizados na frente da cabeça da batedeira.



SOBRE A CARACTERÍSTICA DA LUZ DE TRABALHO

Alguns de nossos modelos têm uma luz para trabalhar que ilumina a área dentro da tigela para misturar.

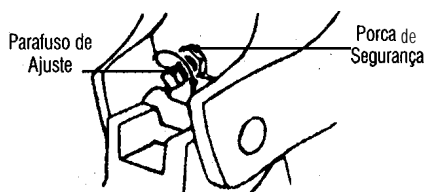
No momento em que o fio elétrico for conectado na tomada a luz para trabalhar irá atender até que o fio elétrico seja desconectado da tomada.



AJUSTE TIGELA-BATEDORES

A rotação automática das tigelas foi ajustada na fábrica. Ocasionalmente um ajuste pode ser necessário quando a tigela não girar livremente. Para fazer este ajuste, levante a cabeça da batedeira para trás. Segure na posição vertical e encontre o parafuso localizado embaixo da cabeça da batedeira.

Afrouxe a porca e vire o parafuso para ajustar no sentido horário para baixar a cabeça da batedeira ou sentido anti-horário para elevar a cabeça da batedeira. Aperte a porca para tranca-la. O batedor com o botão de nylon deve encostar ligeiramente o fundo da tigela.



Instruções de Uso

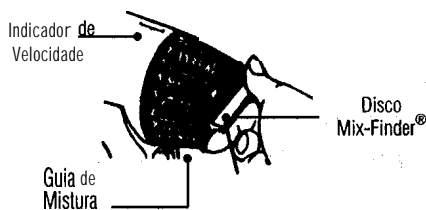
SOBRE O DISCO MIX-FINDER®

O disco Mix-Finde? é usado para ligar e desligar a batedeira e para selecionar suas 12 velocidades de mistura.

Gire o disco Mix-Finde? no sentido horário para aumentar a velocidade, e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade.

Enquanto você gira o disco Mix-Finde? perceba que a velocidade numerada está alinhada com o indicador localizado na parte superior da cabeça da batedeira. Esta velocidade numerada indica a velocidade em que a sua batedeira está funcionando.

Gire o disco Mix-Finde? até que o indicador esteja oposto a velocidade desejada.



GUIA DE MISTURA

O guia de mistura da sua batedeira foi desenhado para ajudá-lo a preparar comida sem qualquer dúvida.

Use essas opções como um guia de mistura quando for preparar suas receitas favoritas.

VELOCIDADE ESTABELECIDADA	GUIA DE MISTURA	EXEMPLO
1	Dobrar-Amassar	Use quando for misturar ingredientes secos ou dobrar duas porções de uma mesma receita, como, bater claras em neve dentro da massa ou quando as instruções indicarem BAIXA velocidade. Use para amassar pão.
2	Mexer	Use quando for mexer ingredientes líquidos ou quando uma ação mais delicada for preciso para umedecer os ingredientes.
3	Bater	Use quando no preparo de pães rápidos que exijam movimentos vigorosos o suficiente para bater a massa mas não a ponto de amolecê-la.
4	Misturar	Use quando for misturar ingredientes líquidos e secos alternadamente numa receita.
5	Combinando	Use quando a receita pedir a combinação de ingredientes.
6	Mistura de Bolo	Use quando preparar bolos prontos ou as instruções requerem uma velocidade MÉDIA.
7	Crema	Use quando misturar açúcar e manteiga.
8	Agitar	Use para bater batatas ou para conseguir uma massa macia.
9	Crema/Agitar	Use para fazer chantilly ou para conseguir uma textura mais leve e fofa.
10	Sobremesas	Use para preparar sobremesas cremosas.
11	Coberturas	Use para preparar coberturas leves e macias e balas.
12	Clara de Ovo	Use quando for bater claras em neve ou quando as instruções pedirem uma velocidade ALTA.

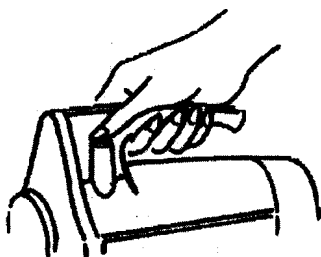
NOTA: Devido a variações de temperatura e quantidades dos ingredientes, o guia de mistura são apenas sugestões. Se necessário, ajuste a velocidade de acordo com o resultado desejado.

CUIDADOS COM A SUA BATEDEIRA

RETIRANDO OS BATEDORES OU BATEDORES PARA MASSA

Depois de terminara mistura, desligue seu **Mix-Finder®** e desconecte o fio elétrico da tomada. Empurre o botão ejetor localizado perto da alca, para retirar os batedores ou os batedores de massa.

Elimine o excesso de massa dos batedores usando urna espátula de plástico; não golpeie os batedores nas bordas da tigela.



LIMPANDO SUA BATEDEIRA

Para limpar sua batedeira, use um pano úmido na cabeça da batedeira, pedestal e plataforma giratoria e seque-os em seguida. NAO COLOQUE A CABECA DA BATEDEIRA E O PEDESTAL DENTRO D'AGUA. Evite usar produtos abrasivos, ja que estes podem danificar sua batedeira.

Depois do uso, lave os batedores e as tigelas com água quente e detergente. Enxágue minuciosamente e seque. Os batedores e tigelas podem tambem ser lavados em máquinas de lavar loucas automáticas.

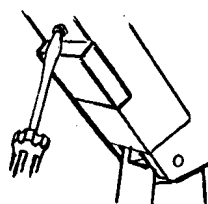
CUIDADO E LIMPEZA DA LUZ DE TRABALHO

(Somente para modelos com essa característica)

A lâmpada da luz de trabalho deve ser trocada tão logo queime. Você também deve retirar as lentes da luz de trabalho para limpar periodicamente.

Para remover as lentes da luz de trabalho, coloque o disco **Mix-Finder®** na **posição** desligada e desconecte sua batedeira da tomada. Retire e os batedores ou os batedores de massa dos orificios e remova a tigela da plataforma giratoria.

Segure a cabeça da batedeira em **posição** vertical, use urna chave de fenda pequena para retirar os parafusos que seguram a lente da luz de trabalho em seu lugar.

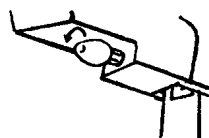


Presione a lente da luz de trabalho como demonstrado, ate que as linguetas se liberem. Encline a lente para baixo e para fora do corpo da batedeira.



Para limpar as lentes da luz de trabalho, lave-as com água quente e detergente. Enxágue e seque minuciosamente.

Para trocar a da luz de trabalho, desparafuse para libera-la. Troque por urna lâmpada nova.



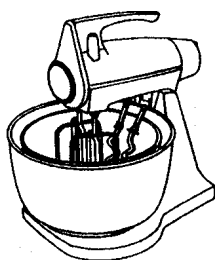
NOTA: Lâmpadas de reposição podem ser compradas em lojas especializadas para ferragens, lojas de departamento, ou no Serviço Autorizado Sunbeam (lâmpadas de no máximo 6 Watts devem ser usadas).

Para trocar a lente da luz de trabalho, repita as instruções descritas em "Como Retirar a Lente da Luz de Trabalho" em ordem inversa.

ARMAZENANDO A SUA BATEDeira

Guarde a sua batedeira em um lugar seco, em cima de uma mesa, em cima do balcão ou dentro do armário.

Coloque a tigela menor dentro da maior com os batedores inseridos nos orifícios adequados. Coloque os batedores de massa dentro da tigela pequena. Coloque as tigelas sobre a plataforma giratória. Os batedores ajudarão a manter as tigelas em sua posição. Enrole o fio elétrico e prenda-o com um pequeno arame.



MANUTENÇÃO

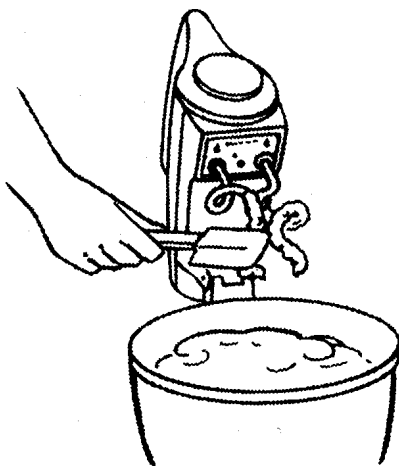
O motor da sua batedeira foi cuidadosamente lubrificado na fábrica e não precisa nenhum lubrificante adicional.

Não é necessário outro tipo de manutenção que as já descritas anteriormente.

Devolva a batedeira para o Serviço Autorizado Sunbeam para serviços ou reparos.

SUGESTÕES PARA MISTURA E COZIMENTOS

- Os ingredientes devem ser agridados na tigela de mistura conforme indicada na receita. Quando se combina ingredientes seco e líquidos, deverá umedecê-los lentamente misturando na velocidade 1 ou 2 e depois poderá usar a velocidade desejada para misturar.
- Use a velocidade recomendada na receita. Quando se usa uma receita que não se encontra nesse livro, use o guia de mistura no disco **Mix-Flinder®** da batedeira para ajudá-lo a escolher a velocidade adequada.
- Se os tempos estão especificados na receita, use-os! TENHA CUIDADO PARA NÃO MISTURAR MAIS TEMPO QUE O INDICADO. Este pode causar um endurecimento da massa.
- Se um objeto como uma espátula cair dentro da tigela, enquanto os batedores estiverem em operação, DESLIGUE-A imediatamente. Depois remova o objeto.
- Remova os batedores e coloque-os dentro da pia para facilitar a limpeza.
- Quando preparar sua receita favorita, NÃO exceda 3-1/2 copos de farinha.

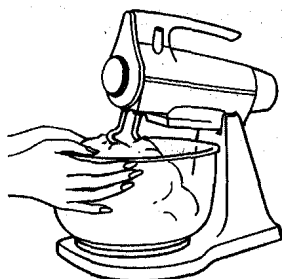


PÃES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA FAZER MASSA PARA PÃO

Quando preparar massa para o pão, sua batedeira irá *requer* mais cuidado que quando em misturas comuns. A elasticidade da massa do pão e o formato dos batedores de massas podem fazer com que a sua batedeira faça coisas incomuns.

A tigela pode mover-se para frente e para trás. Sugerimos que você guie a tigela com urna mão para controlar isso. **NAO COLOQUE AS MÃOS EM VOLTA DO BATEDORES PARA MASSAS.**



A ação amassadora pode causar que a batedeira deslize em urna superfície de trabalho escorregadia. Certifique-se que a superfície de trabalho e os **pés** de borracha em baixo da batedeira estejam limpos e secos.

PRECAUÇÃO: Não use a batedeira muito proxima da ponta da mesa ou do balcão de onde ela poderá cair:

NÃO DEIXE A SUA BATEDEIRA SEM SUPERVISÃO QUANDO VOCÊ ESTIVER USANDO OS BATEDORES PARA MASSAS.

INSTRUÇÕES PARA FAZER PÃO COM OS BATEDORES PARA MASSAS

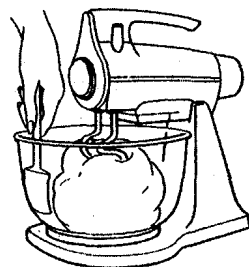
Os ingredientes devem ser agregados na tigela de mistura como especificado na receita.

Combine urna **porção** pequena de ingredientes seco com ingredietes líquidos. Mistura na velocidade 6. Continue agregando os ingredientes secos ate que a mistura esteja pegajosa, logo use a velocidade 1. Gradualmente os ingredientes restantes.

Caso haja umidade no ar, talvez seja necessário juntar farinha na receita. A umidade tambem pode aumentar o tempo necessário para cozinhar.

Guie a tigela de mistura com as suas mãos. Tenha cuidado para não colocar suas mãos em volta dos batedores de massas.

Não tente usar urna espátula para limpar a tigela enquanto a batedeira estiver em operação. Desligue a batedeira e limpe os lados da batedeira caso seja necessário. Use somente urna espátula de plástico.



NÃO tente juntar a massa dos batedores com as mãos, espátulas ou qualquer utensílio enquanto a batedeira estiver em operação.

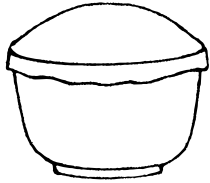
Se os tempos forem especificados na receita, use-os! **TENHA CUIDADO PARA NÃO MISTURAR MAIS DO QUE O TEMPO INDICADO.** Isto causar o endurecimento da massa. Sugerimos que o tempo total de mistura seja de 6 a 8 minutos.

Caso um objeto como urna espátula cair dentro da tigela enquanto a batedeira estiver em operação, **DESLIGUE-A** imediatamente. Depois remova o objeto.

Remova os batedores e coloque-os dentro da pia para facilitar a

CONSELHOS PAR AUMENTAR A MASSA

Uma tigela grande de vidro bem untada é um excelente recipiente para aumentar a massa com fermento. A temperatura ideal é 30 °C ou 85 °F em uma área sem correntes de ar. Cubra com um pano leve.

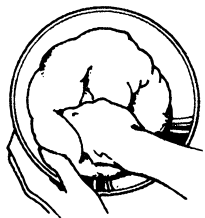


A elevação final deve ser depois que tenha dado a forma a massa e tenha sido colocado em um papel untado para cozinhar ou em um recipiente. Cubra novamente a massa e coloque-a em uma área morna e sem corrente de ar.

Caso você viva em área de alta altitude, o fermento da massa irá requerer menos tempo para aumentar. Permita que a massa aumente só até o dobro do tamanho original. Menos farinha deve ser utilizado pois a farinha é mais seca em lugares de alta altitude.

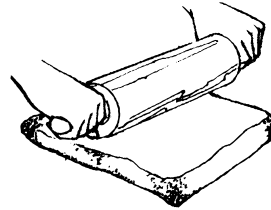
COMO ABAIXAR A MASSA DO FERMENTO

1. Submerja sua mão no centro da massa para eliminar o excesso de ar.
2. Dobre as bordas exteriores para dentro. Vire a massa e deixe que ela eleve novamente até que ela dobre o seu tamanho original, caso especificado na receita.



COMO DAR A FORMA PAR UMA FORMA

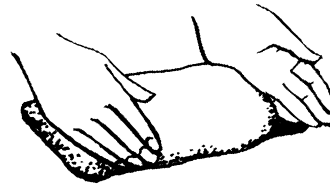
1. Usando um rolo faça um retângulo com a massa.



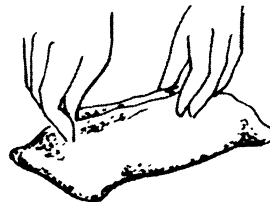
2. Enrole a massa em forma de uma bisnaga. Começando pela borda menor.



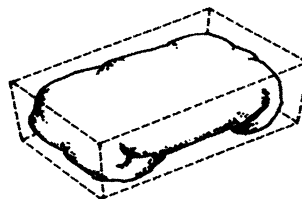
3. Aplane as bordas com as mãos como indicado.



4. Una as bordas para fechar.



5. Dobre as bordas em um recipiente bem untado.



GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante dois anos a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as instruções operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

Nossa responsabilidade pelo presente se limita ao reparo ou substituição, a critério do fabricante, do produto durante o período de garantia, contanto que o produto, acompanhado do número de modelo e do comprovante de compra com a data original, seja enviado com porte postal pago, diretamente ao seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para produtos comprados no Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Attention: Service Department
Por chamado de favor 1-800-663-8623 ou email nos
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTIA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.** Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.







©1997 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® and Burst of Power® are registered trademarks
of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
The configuration and/or color combination of the Mixmaster® Mixer are trademarks
of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1997 Sunbeam Corporation ou ses filiales. Tous droits réservés
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® et Burst of Power® sont des marques déposées
de Sunbeam Corporation ou de ses filiales.
La configuration et/ou la combinaison de couleurs du batteur Mixmaster®
sont des marques de commerce de Sunbeam Corporation ou de ses filiales.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou de ses sociétés filiales.

©1997 Sunbeam Corporation o sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® y Burst of Power® son marcas registradas
de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
La configuración y/o la combinación de colores de la Batidora Mixmaster® son marcas registradas
de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou par une de ses filiales.

©1997 Sunbeam Corporation o società controllate. Tutti i diritti riservati
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® e Burst of Power® sono dei marchi registrati della
Sunbeam Corporation o delle società controllate. La configurazione e/o la combinazione di colori della Mixmaster® Mixer
sono dei marchi registrati della Sunbeam Corporation o società controllate.
Distribuito dalla Sunbeam Products, Inc. Delray Beach, Florida 33445, o da una società consociata.

©1997 Sunbeam Corporation oder die angeschlossenen Unternehmen. Alle Rechte vorbehalten.
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® und Burst of Power® sind eingetragene Warenzeichen der Sunbeam Corporation oder der
angeschlossenen Unternehmen. Die Konfiguration und/oder die Farbenkombination der Mixmaster® Mixer
sind Warenzeichen der Sunbeam Corporation oder der angeschlossenen Unternehmen.
Vertrieben durch Sunbeam Products Inc, Delray Beach, Florida 33445, oder eine angegliederte Firma.

©1997 Sunbeam Corporation eller närstående bolag. Alla rättigheter förbehålls.
Sunbeam®, Mixmaster®, Mix-Finder® och Burst of Power® är registrerade varumärken
tillhörande Sunbeam Corporation eller närstående bolag.
Mixern Mixmaster®'s konfiguration och/eller färgkombination är varumärken
tillhörande Sunbeam Corporation eller närstående bolag.
Distribuerad av Sunbeam Products, Inc., Delray Beach, Florida 33545, eller ett närstående bolag.